سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
WWW.samservice.com

سام سرویس

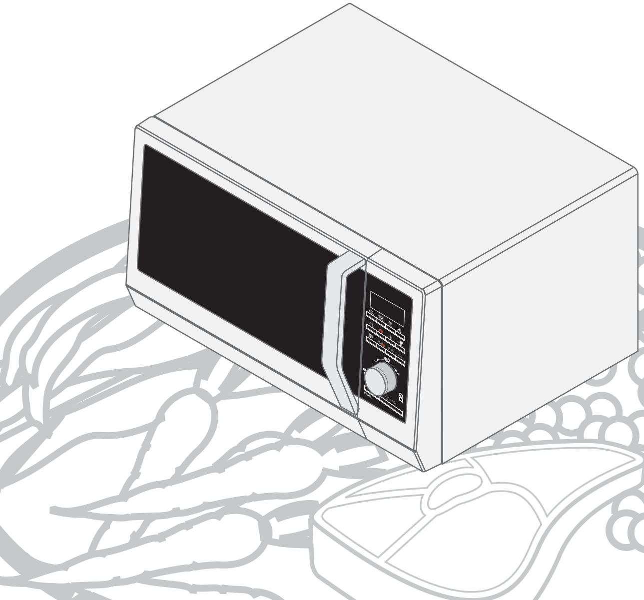
SAMSUNG

فر ماکروویو

راهنمای پخت و دستورالعمل کاربر فر مایکروویو

CE3280 / CE3280T
CE3280E / CE3280F
CE3280EB

راهنمای سریع ۲
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار (فقط CE3280E/CE3280EB) ۲
پنل کنترل ۳
فر ۴
لوازم جانبی ۴
استفاده ازدفترچه راهنما ۵
احتیاط های ایمنی ۶
نصب فر مایکروویو ۷
تنظیم زمان ۷
بررسیعملکرد صحیحفر ۸
چگونگیعملکرد فر ۸
در صورتیکه شک دارید یا با مشکل مواجه شده‌اید چه کار باید بکنید؟ ۸
پخت/ گرم کردن مجدد ۹
سطوح توان و متغیرهای زمان ۹
توقف پخت ۱۰
تنظیم زمان پخت ۱۰
استفاده از ویژگی پخت خودکار ۱۱
استفاده از ویژگی گرم کردن مجدد خودکار ۱۲
استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی ۱۳
استفاده از ویژگی پخت اسنک ۱۴
استفاده از ویژگی پخت مواد غذایی ضخیم/ پخت با بخار (فقط CE3280E/CE3280EB) ۱۵
استفاده از عملکرد پخت با بخار به صورت دستی (فقط CE3280E/CE3280EB) ۱۷
استفاده از عملکرد پخت مواد غذایی ضخیم به صورت دستی (فقط CE3280T/CE3280E/CE3280F/CE3280EB) ۱۹
پخت چند مرحله ای ۲۱
گرم کردن سریع فر از قبل ۲۱
پخت با حرارت ۲۲
کباب پز ۲۲
انتخابلوازمجانبی ۲۳
کباب کردن با سیخ فقط (CE3280F/CE3280EB) ۲۳
استفاده از سیخ عمودی چند شاخه فقط (CE3280F/CE3280EB) ۲۴
ترکیب پخت مایکروویو و کباب پز ۲۴
ترکیب مایکرو ویو و حرارت ۲۵
استفاده از ویژگی بوزدایی (فقط CE3280/CE3280T/CE3280F) ۲۵
قفل ایمنی فر مایکروویو ۲۵
خاموش کردن بوق دستگاه ۲۶
استفاده از ویژگی پخت حافظه (فقط CE3280/CE3280T/CE3280F) ۲۶
عملکرد توقف دستی صفحه گردان ۲۶
راهنمای لوازم پخت ۲۷
راهنمای پخت ۲۸
تمیز کردن فر ماکروویو ۳۶
نگهداری و تعمیر فر ماکروویو ۳۷
خصوصیات فنی ۳۷

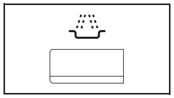


Code No. : DE68-03509L

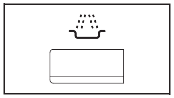
راهنمای سریع کار با دستگاه

فارسی

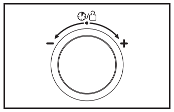
به هنگام نیاز به پختن غذا:



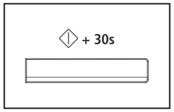
۱. غذا را در فر بگذارید .
تکمه **مایکروویو** ( ) را فشار دهید.



۲. تکمه **مایکروویو** ( ) را تا زمانی که سطح توان مناسب نمایان شود، فشار دهید.

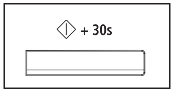


۳. زمان پخت را با چرخاندن **dial Knob** به میزان لازم انتخاب کنید.



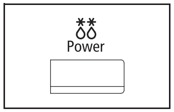
۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه: عملکرد پخت شروع می‌شود.
هنگامیکه عملکرد پخت به پایان می‌رسد، فر بوق زده و عدد " 0 " چهار بار چشمک می‌زند. بعداز آن فر هر یک دقیقه یکبار برق می‌زند.

به هنگام نیاز به اضافه کردن ۳۰ثانیه اضافی

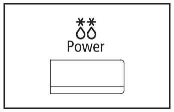


غذا را در فر باقی بگذارید.
تکمه ۳۰S را یکبار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه ای که می‌خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

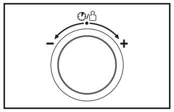
در صورتیکه می‌خواهید مقداری غذا را یخ زدایی کنید:



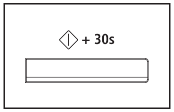
۱. غذای یخ زده را در فر بگذارید.
تکمه ( ) Power Defrost را فشار دهید.



۲. گروه غذا را با فشار دادن تکمه ( ) Power Defrost انتخاب کنید تا زمانیکه گروه غذای مورد نظر نمایان شود.



۳. وزن را با چرخاندن Dial Knob بر روی عدد مناسب انتخاب کنید.



۴. تکمه ( ) Start را فشار دهید.
نتیجه: یخ زدایی آغاز می‌شود.
بعد از اتمام عملکرد پخت، فر بوق زده و عدد" 0 " چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر یک‌دقیقه یکبار بوق می‌زند.

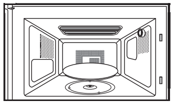
استفاده‌از ویژگی تمیز کردن با بخار

(فقط CE3280E/CE3280EB)

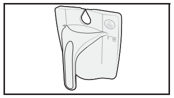
بخار ایجاد شده توسط سیستم پاک کننده با بخار سطح حفره را تمیز می‌کند.

بعد از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، شما می‌توانید به راحتی حفره فر را تمیز کنید.

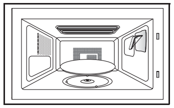
- از این عملکرد بعد از اینکه دستگاه کاملا خنک شده است، استفاده کنید. (دمای اتاق)
- تنها از آب معمولی استفاده کنید و از آب مقطر استفاده نکنید.
- توصیه می‌شود که عملکرد بوزدایی را بعد از استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار اعمال کنید.
- در صورتیکه درب در حین این عملکرد باز شود، پیغام E-۴۷ نمایان می‌شود. (آب درفر به دلیل عملکرد تمیز کردن با بخار خیلی داغ می‌شود)



۱. درب را باز کنید.

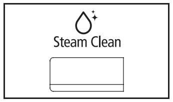


۲. ظرف آب را با توجه به سطح آب مشخص شده در خارج ظرف پر کنید.
(خط سطح آب در حدود ۵۰ میلی لیتر است)

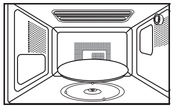


۳. ظرف آب را در محفظه ظرف آب موجود در قسمت بالایی سمت راست دیواره محفظه پخت قرار دهید.

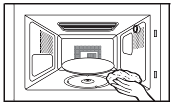
۴. درب را ببندید.



۵. تکمه ( ) **Steam Clean** را فشار دهید.
(حباب در حین تمیز کردن با بخار کار نمی‌کند.)



۶. درب را باز کنید.



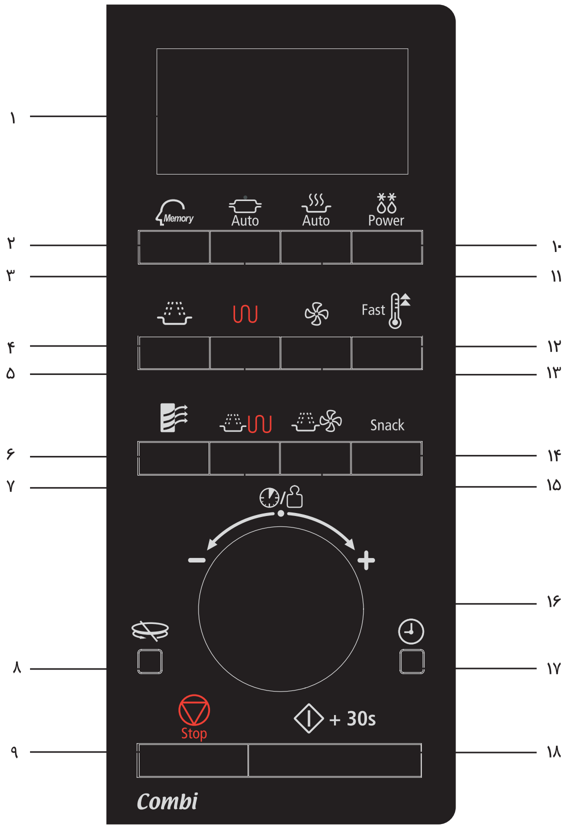
۷. محفظه فر را با استفاده از دستمال های خشک تمیز کنید. صفحه گردان را خارج کرده و زیر آن را با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.

هشدار!

- ظرف آب تنها در حالت " **Steam Clean** " قابل استفاده می‌باشد.
- به هنگام پختن غذاهای جامد، ظرف آب را خارج کنید چون ممکن است صدمه ببیند یا سبب آتش سوزی فر ماکروویو شود.

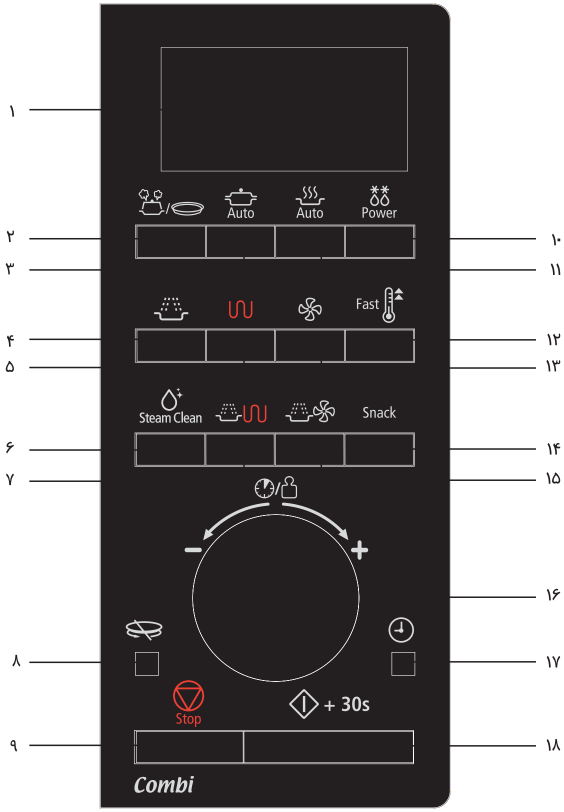
فارسی

مدل: CE3280 / CE3280T / CE3280F



۱. نمایشگر
۲. تکمه حافظه
۳. تکمه ویژگی پخت خودکار
۴. تکمه مایکرویو
۵. تکمه گریل
۶. تکمه بوزدایی
۷. تکمه Microwave + Grill
۸. تکمه فعال/غیر فعال کردن صفحه گردان
۹. تکمه Stop / Cancel
۱۰. تکمه ویژگی یخ زدایی قدرتی
۱۱. تکمه ویژگی گرم کردن مجدد خودکار
۱۲. تکمه انتخاب گرم کردن از قبل سریع
۱۳. تکمه حرارت
۱۴. تکمه اسنک
۱۵. تکمه مایکروویو+ حرارت
۱۶. DIAL KNOB (زمان، وزن پخت و اندازه‌سرو Cancel)
۱۷. تکمه تنظیم ساعت
۱۸. تکمه Start/+30 S

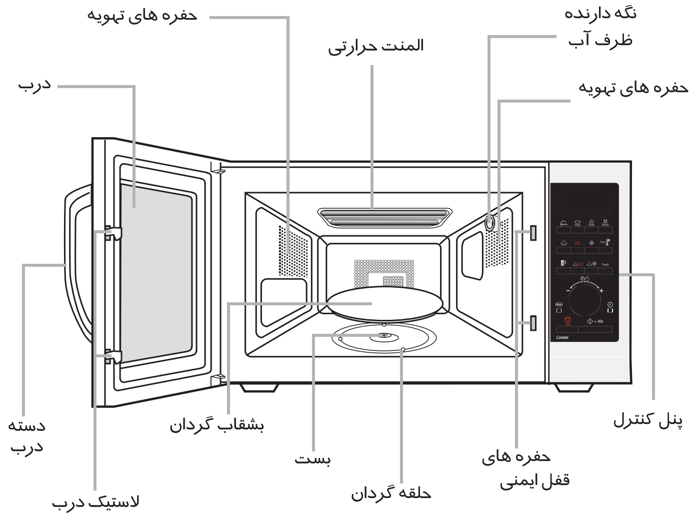
مدل: CE3280E / CE3280EB



۱. نمایشگر
۲. تکمه حافظه
۳. تکمه ویژگی پخت خودکار
۴. تکمه مایکرویو
۵. تکمه گریل
۶. تکمه بوزدایی
۷. تکمه Microwave + Grill
۸. تکمه فعال / غیر فعال کردن صفحه گردان
۹. تکمه Stop / Cancel
۱۰. تکمه ویژگی یخ زدایی قدرتی
۱۱. تکمه ویژگی گرم کردن مجدد خودکار
۱۲. تکمه انتخاب گرم کردن از قبل سریع
۱۳. تکمه حرارت
۱۴. تکمه اسنک
۱۵. تکمه مایکروویو+ حرارت
۱۶. DIAL KNOB (زمان، وزن پخت و اندازه سرو)
۱۷. تکمه تنظیم ساعت
۱۸. تکمه Start/+30 S

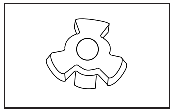
فارسی

لوازم جانبی



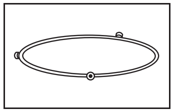
لوازم جانبی

بسته به مدلی که خریداری می‌کنید، چندین نوع لوازم جانبی که برای اهداف بسیاری مورد استفاده قرار می‌گیرد همراه دستگاه شماوجوددارد



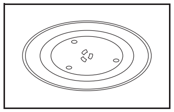
۱. **اتصال دهنده:** برای نصب صحیح میله موتور در کف فر استفاده می‌شود.

هدف: اتصال دهنده، بشقاب گردان را می‌چرخاند.



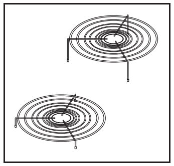
۲. **حلقه گردان:** در مرکز فر قرار داده می‌شود.

هدف: حلقه گردان، بشقاب را پشتیبانی می‌کند.



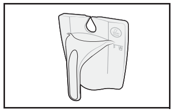
۳. **صفحه گردان:** برروی حلقه گردان قرار می‌گیرد که مرکز آن بر روی اتصال دهنده قرار دارد.

هدف: صفحه گردان به عنوان سطح‌اصلی پخت استفاده می‌شود و به راحتی برای تمیز کردن خارج می‌شود.



۴. **پایه فلزی** (پایه بلند، پایه کوتاه) بر روی صفحه گردان قرار می‌گیرد.

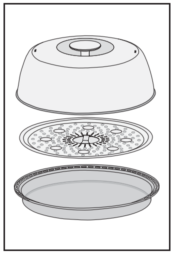
هدف: پایه های فلزی برای پخت دو ظرف به طور همزمان استفاده می‌شوند. یک ظرف کوچک می‌تواند بر روی صفحه گردان قرار داده شده و ظرف دوم بر روی پایه قرار بگیرد. پایه های فلزی می‌توانند در پخت گریل، حرارتی و ترکیبی مورد استفاده قرار بگیرند.



۵. **ظرف آب تمیز کننده:** در سمت راست فر قرار می‌گیرد.

(فقط CE3280E/CE3280EB)

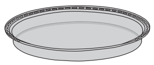
هدف: ظرف آب برای تمیز کردن دستگاه استفاده می‌شود.



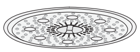
۶. **بخار پز / بشقاب ضخیم:** بر روی بشقاب گردان قرارداده می‌شود.

(فقط CE3280E/CE3280EB)

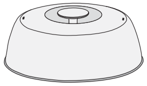
هدف: بخار پز برای پخت غذای ضخیم با بخار استفاده می‌شود.
بشقاب ضخیم برای برشته شدن غذا در حالت های پخت مایکروویو یا ترکیبی استفاده می‌شود و همچنین برای برشته شدن خمیر پیتزا و خمیر استفاده می‌شود.



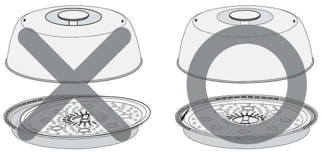
بشقاب ضخیم/بشقاب بخار پز



سینی بخار پز



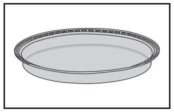
درپوش استیل ضد زنگ



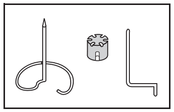
لوازم جانبی

احتیاط !!

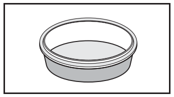
- هرگز از این بخار پز در یک محصول یا مدل متفاوت دیگر استفاده نکنید.
این کار سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به محصول می‌شود.
- از بخار پز بدون آب یا غذای داخل آن استفاده نکنید.
هنگامیکه از بخار پز استفاده می کنند، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده درون آن بریزید.
در صورتیکه مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، پخت به طور کامل انجام نمی‌شود یا
- سبب آتش سوزی و آسیب جدی به دستگاه می‌شود.
به هنگام در آوردن ظرف از داخل بخار پز بعد از پخت نهایت احتیاط را در نظر بگیرد. چون
خیلی داغ می‌شود.
- از بخار پز تنها باید در حالت / Auto steam Crusty Cook : S-1-S-5
استفاده کنید.
- بشقاب ضخیم تنها باید در حالت C-5 C-1: Auto Steam / Crusty Cook
استفاده شود.
- دقت کنید که درب بخار پز را طوری بگذارید که دقیقاً با بشقاب ضخیم بخار پز
- تخم مرغ یا بلوط بدون تنظیم درب بخار پز و بشقاب ضخیم می‌ترکند.



۷ . **بشقاب ضخیم:** بر روی صفحه گردان قرار می گیرد.
(فقط CE3280T/CE3280F)
<u>هدف:</u> بشقاب ضخیم برای برشته تر شدن غذا در حالت پخت مایکروویو یا پخت ترکیبی گریل و همچنین خمیر پیتزا و خمیر کیک استفاده می‌شود.



۸ . **سیخ های کباب پز، بر روی ظرف شیشه ای**
قرار داده می‌شوند (فقط CE3280F/CE3280EB)
<u>هدف:</u> سیخ کباب پز روش آسانی برای سرخ کردن جوجه می‌باشد چرا که دیگر نیازی به برگرداندن آن نیست، این وسیله می‌تواند در حالت پخت ترکیبی گریل نیز مورد استفاده قرار بگیرد.



۹ . **ظرف شیشه ای:** بر روی صفحه گردان قرار می گیرد.
(فقط CE3280F/CE3280EB)
<u>هدف:</u> پایه کباب پز بر روی ظرف شیشه ای قرار می گیرد.

استفاده از کتابچه راهنما

هم اکنون شما فر ماکروویو سامسونگ را در اختیار دارید کتابچه راهنمای مالک حاوی اطلاعات بسیار مفیدی در مورد آشپزی با فر ماکروویو می‌باشد:

- **نکات ایمنی**
- **لوازم و متعلقات جانبی مناسب**
- **نکات مفید آشپزی**

داخل جعبه فر، راهنمائی های سریع که سه کار اصلی و مهم آشپزی را برای شما تشریح کرده را نیز می‌توانید پیدا کنید:

- **پخت (حالت مایکروویو)یخ زدایی**
- **اضافه کردن ۳۰ثانیه اضافی در صورت**
- **عدم پخت کامل غذا یا گرم نشدن کافی**

در انتهای این کتابچه راهنما شما تصاویر مرتبط با این فر را مشاهده می‌کنید. در مورد مهم تر تصاویر صفحه کنترل است که شما با استفاده از آن می‌توانید تکمه ها را سریعتر پیدا کنید.

در روشهای مرحله به مرحله از این دو نشانه استفاده می‌شود.

تذکر

مهم

احتیاط های لازم برای اینکه در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار نگیرید.

اگر نکات ایمنی زیر را به کار ببرید. ممکن است در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار بگیرید:

(a) تحت هیچ شرایطی، فر خوراک پزی نباید با درب باز کار کند یا قفل های ایمنی دستگاه دستکاری شود. همچنین نباید وسیله خارجی را وارد سوراخ های قفل ایمنی نمایید.

(b) هیچ وسیله ای را بین درب و دستگاه قرار ندهید. از تجمع مواد غذایی و یا رسوب مواد پاک کننده بر روی سطوح خودداری کنید. مطمئن شوید که درب و درزگیرهای آن پس از اتمام کار ابتدابا پارچه نمدار و سپس با پارچه خشک کاملاً تمیز شده‌اند.

(c) در صورتیکه دستگاه صدمه دیده است، تا تعمیر آن آن توسط متخصص با تجربه که توسط تولید کننده آموزش دیده باشد، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. بسته شدن راحت و آسان درب دستگاه بسیار مهم می‌باشد و مطمئن شوید که هیچ گونه صدمه ای به آن وارد نشده باشد:

(۱) درب (تا نشده باشد)
(۲) زبانه و لولاهای درب (شکسته و یا شل نباشند)
(۳) سطوح و درزگیرهای درب

(d) فر مایکروویو نباید بوسیله افرادی به غیر از آنانکه توسط تولید کننده آموزش دیده و با تجربه و ماهرمی‌باشند، تنظیم و یا تعمیر شود.

فارسی

راهنمای مهم ایمنی

این نکات را به دقت مطالعه و برای استفاده در آینده به خوبی از آن نگهداری کنید.

قبل از پختن مواد غذایی بوسیله فر مایکروویو، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید که کاملاً انجام شده باشد.

- تنها از ظروفی که برای استفاده از فرهای مایکروویو مناسب هستند، استفاده کنید. از ظروف فلزی، ظروف دارای طلا، نقره، سیخ، چنگال و غیره در مایکروویو استفاده نکنید.
  لطفاً سیم های پیچیده شده به بسته بندی پلاستیک یا کاغذی مواد را باز کنید.
  دلیل: ممکن است به دلیل وجود ابزار فلزی جرقه ایجاد شده و فر صدمه ببیند.
- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی مراقب باشید که جرقه ایجاد نشود.
  از مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.
- میزان کمتر غذاها نیاز به زمان کوتاهتر گرم کردن یا پخت دارند.
  درصورتیکه زمان معمولی را در نظر بگیرید، ممکن است غذاها بیش از حد گرم شده یا بسوزند.
- در صورتیکه دود مشاهده می‌کنید دستگاه را خاموش کرده یا از پریز بکشید و درب ها را بسته نگه دارید تا هر گونه شعله ای از بین رود.
- گرم کردن نوشیدنی ها ممکن است به جوشیدن و سر ریز منجر شود، بنابراین باید به هنگام لمس ظرف مراقب باشید.

برای جلوگیری از این موقعیت: **همیشه** ۲۰ ثانیه بعد از خاموش شدن فر منتظر بمانید تا دما متعادل شود.
در صورت لزوم نوشیدنی را در حین گرم شدن و همیشه آن را بعد از گرم شدن هم بزنید.
در صورت وقوع سوختگی، کمک های اولیه زیر را اجرا کنید:

- محل سوختگی را به مدت حداقل ۱۰دقیقه درون آب سرد قرار دهید.
- آن را با یک پارچه خشک و تميز ببندید.
- از هیچ گونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.

- **هرگز** ظرف را تا انتها پر نکنید و از ظروفی که بالای آن هاعریض تر از پایین آن هاست، استفاده نمایید تا از جوشیدن و لبریز شدن مایع جلوگیری کنید. بطری های دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.
  هرگز بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد بطری بترکد.
- محتوای بطری های غذا و شیشه های کودک باید هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن ها قبل از مصرف به منظور جلوگیری از سوختگی، کنترل شوند.
- تخم مرغ ها نباید در فر مایکروویو گرم شوند چون ممکن است حتی بعد از پایان یافتن حرارت مایکروویو بترکند.

همچنین بطری ها، ظروف، آجیل های درون بسته بندی و سیب زمینی های وکیوم شده و پرس شده را در مایکروویو گرم نکنید.

- فر باید به طور مرتب تمیز شده و هر گونه غذای باقی مانده خارج شود.
- عدم نگه داری فر در یک محیط پاکیزه ممکن است منجر به خراب شدن سطح فر شده که این امر می‌تواند تاثیری معکوس بر عمر دستگاه داشته و به موقعیتی خطرناک منجر شود.
- هرگز حفره های تهویه را با کاغذ یا پارچه نپوشانید. ممکن است این امر منجر به آتش سوزی به هنگام خروج هوای داغ از فر شود.
  فر ممکن است به هنگام داغ شدن بیش از حد به طور خودکار خاموش شود. دستگاه تا زمانی که به طور کافی خنک شود، غیر فعال باقی می‌ماند.
- **همیشه** به هنگام خارج کردن ظرف از فر به منظور جلوگیری از سوختگی غیر منتظره از دستکش استفاده نمایید.

- المنت های حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا زمانی که فر کاملاً خنک نشده باشد، لمس نکنید.
- سیم برق یا دوشاخه را در آب قرار ندهید و کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
  هنگامیکه سیم یا دوشاخه آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید.
- به هنگام باز کردن درب فر به‌اندازه یک بازو از آن فاصله بگیرید.
  دلیل: هوا یا بخار داغ ممکن است موجب سوختگی شود.ممکن است به هنگام
- عملکرد دستگاه(به خصوص به هنگام یخ زدایی) صدای کلیک به گوش برسد.

  دلیل: این صدا به هنگام تغییر خروجی توان الکتریکی عادی می‌باشد.
- هرگز از فر ماکروویو به هنگام خالی بودن آن استفاده نکنید. برق به دلیل مسائل ایمنی به طور خودکار قطع می‌شود. شما می‌توانید بعد از ثابت ماندن آن به مدت ۳۰ دقیقه از آن استفاده کنید.
  توصیه می‌شود که همیشه یک لیوان آب درون فر ماکروویو قرار دهید. چون در صورتیکه فر به طور تصادفی شروع به کار کند، آب انرژی ماکروویو را جذب می کند.
- فر ماکروویو را در کابینت نگه داری نکنید.

نکات مهم

- هرگز نباید به کودکان اجازه استفاده یا بازی کردن با فر ماکروویو بدهید.
  هرگز به هنگام کار کردن ماکروویو کودکان را در نزدیکی فر و بدون توجه رها نکنید.
  اقلام مورد علاقه کودکان نباید در بالای فر ماکروویو نگه داری یا گذاشته شود.

- این دستگاه نباید توسط افرادی که از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی دچار کمبود هستند یا دارای تجربه و دانش کمی در مورد استفاده از دستگاه می‌باشند، مورد استفاده قرار بگیرد مگر اینکه توسط شخصی مسئول و آگاه نظارت شده یا دستورالعمل ها را به منظور رعایت نکات ایمنی دریافت‌کرده باشند.
- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- دستگاه به هنگام استفاده داغ می‌شود، مراقب باشید که المنت های حرارتی درون فر را لمس نکنید.
- از تمیز کننده های ساینده یا خراشنده های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه های درب‌فر استفاده نکنید چون ممکن است سبب خراشیدگی‌سطح شود که این امر می‌تواند منجر به شکستن شیشه شود.

هشدار
در صورت آسیب دیدن درب یا پلاستیک های آن، تا زمانیکه توسط شخص ماهر تعویض یا تعمیر نشده، نباید از فر استفاده کنید.

هشدار
انجام هر گونه سرویس یا تعمیر توسط افرادی به غیر از اشخاصی که دارای صلاحیت و مجوز می‌باشند، از قبیل برداشتن پوشش دستگاه که انرژی مایکروویو پخش می کند، خطرناک می‌باشد.

هشدار
از گرم کردن مواد غذایی یا مایعاتی که در ظروف در بسته هستند، خودداری کنید. زیرا امکان‌ترکیدن آن ها وجود دارد.

هشدار
پس از آموزش کافی در زمینه استفاده از دستگاه به‌کودکان اجازه استفاده از دستگاه را بدهید. مطمئن شوید که کودکان نکات ایمنی و خطرات عدم استفاده از دستگاه زیاد گرفته باشند.

هشدار
هنگامیکه از دستگاه در حالت پخت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان باید تنها از فر تحت نظارت افراد بزرگسال استفاده کنند.

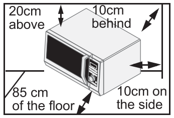
هشدار
قسمتهای قابل دسترس فر در حین استفاده داغ می‌شوند کودکان خرسال را باید از فر دور نگه دارید.

- به دلایل ایمنی دستگاه را با بخار یا تمیز کننده های دارای فشار تمیز نکنید.

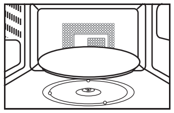
نصب فر مایکروویو

فر را در یک محل صاف و پایدار که ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله دارد، قرار دهید.

سطح باید به‌اندازه کافی تحمل وزن فر را داشته باشد.



۱. وقتی دستگاه را نصب می‌کنید مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتیمتر از پشت ۲۰ سانتیمتر از دو طرف و بالا و ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله داشته باشد.



۲. کلیه وسایل بسته بندی را از داخل دستگاه بیرون بیاورید.
حلقه گردان و صفحه گردان را نصب کنید.
صفحه گردان را آزمایش کنید که به راحتی بچرخد.

۳. به گونه ای دستگاه را نصب کنید که به پریز برق دسترسی داشته باشید.

☛ در صورت آسیب دیدن سیم، باید آن را با سیم مخصوص یا با سیم های موجود در کارخانه یا نمایندگی خدمات تعویض کنید.
برای ایمنی خودتان، کابل را به پریز ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتزی AC دارای سیم اتصال به زمین، وصل کنید. اگر کابل این وسیله صدمه دیده باشد، باید توسط تولید کننده و یا نمایندگی‌مجاز و یا اشخاص معتبر تعویض گردد.

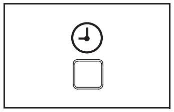
☛ دستگاه را در نقاط گرم و مرطوب و در نزدیکی رادیاتور و یا اجاق معمولی نصب نکنید. برق مورد نیاز دستگاه را باید به دقت بررسی نمایید. اگر به سیم اضافی نیاز دارید، حتماً از سیم مشابه سیم اصلی دستگاه استفاده نمایید. نوار درزگیر درب و قسمت های داخلی دستگاه را قبل از اولین استفاده با پارچه نمدار تمیز نمایید.

تنظیم ساعت

فر مایکروویو شما دارای ساعت می‌باشد. زمان آن را می‌توانید به صورت ۱۲ساعتی یا ۲۴ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر دوباره تنظیم کنید:

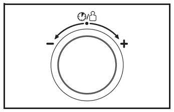
- **وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده‌اید.**
- **پس از قطع برق**

✉ فراموش نکنید که پس از تغییر ساعات تابستانی به زمستانی، مجدداً ساعت را تنظیم کنید.

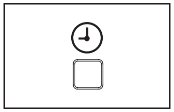


۱. **برای نشان دادن زمان. در شرایط زیر ..** — **تکمه (Clock) را فشار دهید ...**

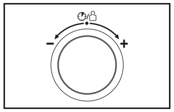
در شرایط زیر	تکمه Clock را فشار دهید
علائم ۱۲ساعتی	یک بار
علائم ۲۴ساعتی	دو بار



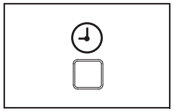
۲. برای تنظیم ساعت Dial Knob را بچرخانید.



۳. تکمه Clockرا فشار دهید.



۴. برای تنظیم دقیقه Dial Knob را بچرخانید.



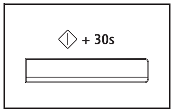
۵. هنگامی که زمان صحیح نمایش داده شد، تکمه Clock را فشار دهید تا تایمر شروع بکار کند.
نتیجه : زمان حتی به هنگامی که‌از فر ماکروویو استفاده نمی کنید نمایش داده می شود.

بررسی عملکرد صحیح فر

مراحل ساده زیر به شما امکان بررسی اینکه آیا فر در تمام موارد درست کار می‌کند یا خیر می‌دهد. در صورت تردید داشتن در مورد عملکرد فر به بخش "در صورتیکه شک دارید یا با مشکل مواجه هستید" مراجعه کنید.

✉ فر باید به یک سوکت مناسب بر روی دیوار متصل شود. صفحه گردان باید در موقعیت خود در فر قرار بگیرد. در صورتیکه سطح توان به غیر از سطح ماکزیمم (900 W - %100) استفاده شود، آب دیگر به جوش نمی‌آید.

درب را با کشیدن دستگیره واقع در سمت راست فر باز کرده و یک لیوان آب بر روی صفحه گردان قرار دهید. سپس درب را ببندید.



تکمه Start (◇) را فشار دهید و زمان را ۴ یا ۵ دقیقه با فشار دادن تکمه (◇) اعداد مورد نظر تنظیم کنید.

نتیجه: فر آب را به مدت ۴ یا ۵ دقیقه گرم می‌کند. آب باید بعد از ۵ دقیقه به جوش آید.

چگونگی عملکرد فر مایکروویو

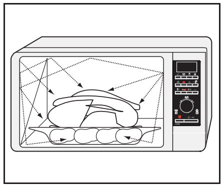
مایکروویو ها موج های الکترومغناطیسی با فرکانس بالا می‌باشند. انرژی آزاد شده از این امواج سبب پخته شدن غذا یا گرم کردن مجدد آن بدون تغییر رنگ غذا می‌شود.

شما می‌توانید از فر مایکروویوتان برای اهداف زیر استفاده کنید:

- **یخ زدایی**
- **گرم کردن مجدد**
- **پختن**

اصول پخت

۱. امواج مایکروویو توسط منگنترون منعکس شده در حفره مایکروویو تولید شده و هنگامی که غذا در صفحه گردان می‌چرخد، به طور یکسان در کل غذا توزیع می‌شود.بنابراین غذا به طور یکنواخت پخته می‌شود.



۲. مایکروویوها تا عمق ۱ اینچ (۲/۵cm) در غذا نفوذ می کنند. سپس هنگامیکه گرما در غذا پخش می‌شود، ادامه پیدا می کند.

۳. زمان پخت بسته به ظرف استفاده شده و خصوصیات غذا متفاوت است.

- مقدار و غلظت
- مقدار آب
- دمای اولیه (غذای یخچالی)

☛ هنگامیکه مرکز غذا از طریق توزیع گرما در آن پخته می‌شود، پخت ادامه پیدا می کند تا زمانی که غذا را از فر خارج کنید.
زمان های انتظار تعیین شده در جدول و این دفترچه باید موارد زیر را تضمین کند:

- پخت سطح غذا به سمت مرکز باشد.
- دمای مشابه در تمام غذا به طور یکسان پخش شود.

اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چه کار باید بکنید.

آشنا شدن با وسیله جدید همیشه کمی وقت می‌برد. در صورتیکه هر یک از مشکلات فهرست شده در زیر را دارید سعی کنید به راه حل های داده شده رجوع کنید. این راه حل های داده شده در زمان شما صرفه جویی کرده یا از تماس های غیر ضروری جلوگیری می‌کند.

◆ اشکالات زیر، مواردی عادی است.
- تشکیل قطرات آب داخل دستگاه
- جریان هوا در اطراف درب و قاب بیرونی
- انعکاس نور در اطراف درب و قاب بیرونی
- خروج بخار از اطراف درب و هواکش ها

◆ غذا اصلاً پخته نشده است
- آیا زمان را درست تنظیم کرده‌اید و یا تکمه(◇) را فشار داده‌اید؟ آیا درب بسته است؟
- برق نشده‌اید، آیا فیوز و یا پلاتین مدار برق فعال نشده است؟

◆ غذا بیش از حد پخته و یا خام است
- آیا زمان مناسب با نوع غذا تنظیم شده است؟
- آیا از توان مناسب دستگاه استفاده شده است؟

◆ قوس الکتریکی و جرقه داخل دستگاه ایجاد می‌شود.
- آیا از سینی با نوار فلزی استفاده کرده‌اید؟
- آیا چنگال و یا لوازم فلزی مشابهی در داخل دستگاه جا گذاشته اید،
- آیا فویل آلومینیومی نزدیک دستگاه است؟

◆ فر به هنگام کار موجب تداخل امواج رادیوئی یا تلویزیونی می‌شود.
- تداخل امواج بسیار ضعیف در رادیو و تلویزیون به هنگام کار دستگاه، عادی است.
  - راه حل: برای حل این مشکل دستگاه را دور از رادیو، تلویزیون و کابل آنتن تلویزیون
- قرار دهید.اگر وسیله ریز پردازنده امواج را شناسائی کند، صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود.
  - راه حل: کابل برق را از پریز جدا کرده و مجدداً وصل نمائید. زمان را مجدداً تنظیم کنید.

◆ پیغام "E-۲۴ " نمایان می‌شود:
- پیغام "E-۲۴" به طور خودکار قبل از گرم شدن بیش از حد مایکروویو نمایان می‌شود. در صورت فعال شدن پیغام " E-۲۴" تکمه "Stop/ cancel"را برای استفاده از حالت آماده سازی دستگاه انتخاب کنید.

در صورتیکه راه حل های بالا نتوانست مشکلات شما را حل کند، با مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید. لطفاً اطلاعات زیر را مطالعه کنید.

لطفا اطلاعات زیر را نگه دارید.

- **مدل و شماره سریال معمولاً بر روی پشت دستگاه حک شده است**
- **جزئیات گارانتی**
- **توضیح کامل مشکل**

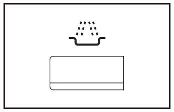
سپس با فروشنده محلی خدمات پس از فروش سامسونگ تماس بگیرید.

پخت/گرم کردن مجدد

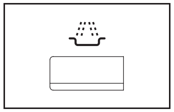
مراحل زیر چگونگی پخت یا گرم کردن مجدد غذا را توضیح می‌دهد.

همواره تنظیمات پخت را قبل از ترک مایکروویو بررسی کنید.

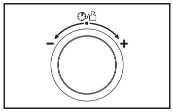
درب را باز کنید، غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید. هرگز فر را به هنگام خالی بودن آن روشن نکنید.



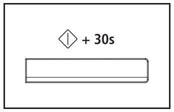
۱. تکمه( ) **Microwave** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگر زیر نمایان می‌شود.
(حالت مایکروویو)



۲. سطح توان مورد نظر را با فشار دادن دوباره تکمه ( ) انتخاب کنید. تا زمانی که توان خروجی نمایان شود. برای جزئیات بیشتر به جدول سطح توان مراجعه کنید.



۳. زمان را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.
نتیجه: زمان پخت نمایان می‌شود.



۴. تکمه ( ) **Start** را دوباره فشار دهید.
نتیجه: لامپ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به چرخیدن می کند، پختن آغاز شده و هنگامی که پایان یافت:

- فر بوق می‌زند و نشانگر "0"چهار بار چشمک می‌زند. سپس فر هر دقیقه یک بار بوق می‌زند.

در صورتیکه می‌خواهید سطح توان کنونی فر را بدانید تکمه ( ) **Microwave** را یکبار فشار دهید در صورتیکه می‌خواهید سطح توان را در حین پختن تغییر دهید، تکمه ( ) **Microwave** را دوبار یا بیشتر فشار دهید تا سطح توان مورد نظر انتخاب شود.

شروع سریع:

در صورتیکه می‌خواهید یک ظرف را برای دوره کوتاهی از زمان در حداکثر توان ۹۰۰ W گرم کنید، می‌توانید تکمه **Start** ( ) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه زمان پخت فشار دهید. سپس فر فوراً به کار می‌افتد.

میزان توان و تغییرات زمانی

عملکرد انتخاب میزان توان به شما امکان تطبیق انرژی پخش شده را می‌دهد و بنابراین زمان موردنظر برای پخت یا گرم کردن مجدد غذا بر طبق نوع و مقدار تنظیم می‌شود. شما می‌توانید تا ۶ سطح توان را تنظیم کنید.

میزان توان	درصد	خروجی
بالا	۱۰۰٪	۹۰۰ W
متوسط رو به بالا	۶۷٪	۶۰۰W
متوسط	۵۰٪	۴۵۰W
متوسط رو به پایین	۳۳٪	۳۰۰W
یخ زدایی	۲۰٪	۱۸۰W
پایین	۱۱٪	۱۰۰W

زمان های پخت داده شده در دستورالعمل پخت و در این دفترچه راهنما بر طبق سطح توان تعیین شده نشان داده شده است:

در صورت انتخاب ...	زمان پخت باید
سطح توان بالاتر	کاهش یابد
سطح توان پایین تر	افزایش یابد

توقف پخت

شما می‌توانید پخت را هر زمان که بخواهید متوقف کنید. بنابراین می‌توانید:

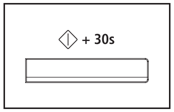
- **غذا را بررسی کنید**
- **غذا را برگردانید یا هم بزنید**
- **بگذارید در فر باقی بماند**

برای توقف پخت...	سپس ..
به طور موقت	درب را باز کنید نتیجه: پخت متوقف می‌شود. برای از سرگیری عملکرد پخت، درب را دوباره بسته و تکمه ( ) START را فشار دهید.
به طور کامل	تکمه STOP را فشار دهید. نتیجه: پخت متوقف می‌شود. در صورتیکه می‌خواهید تنظیمات پخت را لغو کنید، تکمه STOP را دوباره فشار دهید.

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت را با فشار دادن تکمه ۳۰S+ به اندازه ۳۰ ثانیه افزایش دهید.

- **با باز کردن درب می‌توانید بررسی کنید که پخت غذا در چه مرحله ای قرار دارد.**
- **زمان باقیمانده پخت را افزایش دهید.**



برا ی افزایش زمان غذا، تکمه ( ) START را یکبار فشار دهید.

برای اضافه کردن هر ۳۰ ثانیه به زمان پخت غذا، تکمه ( ) START را یکبار فشار دهید.

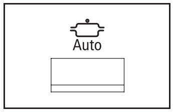
- مثال: برای اضافه کردن ۳دقیقه، تکمه ( ) START را ۶ بار فشار دهید.

استفاده از ویژگی آشپزی خودکار

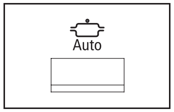
پنج ویژگی آشپزی خودکار ( ) شامل زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده می‌باشد. با این ویژ گی شما نیاز به تنظیم زمان های پخت یا سطح توان ندارید.
شما می‌توانید اندازه سرو غذا را با چرخاندن *Dial Knob* تنظیم کنید.

تنها از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو می‌باشد.

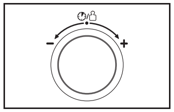
درب را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید.



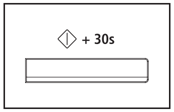
۱. تکمه ( ) **Auto Cook** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه ( ) **Auto Cook** انتخاب کنید.
به جدول صفحه بعد درباره تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف رجوع کنید.



۳. اندازه سرو غذا را با چرخاندن **Dial Knob** انتخاب کنید.



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
<u>نتیجه:</u> غذا بر طبق تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده انتخاب شده پخته می‌شود.
- هنگامی‌که پخت پایان می‌یابد، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند.
سپس فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

جدول زیر برنامه های مختلف پخت‌خودکار، مقدارها، زمان های انتظار و توصیه های‌مربوطه را ارائه می‌دهد. برنامه های ۱ و ۳فقط با انرژی ماکروویو اجرا می‌شوند. برنامه های ۳ و ۴ با انرژی مایکروویو و گریل اجرا می‌شود.

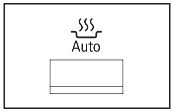
برنامه شماره ۵ با ترکیب انرژی مایکروویو و حرارت اجرا می شود.

کد	غذا	اندازه سرو غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱.	سبزیجات تازه	۲۵۰-۲۰۰گرم ۳۵۰-۳۰۰گرم ۴۵۰-۴۰۰گرم ۵۵۰-۵۰۰گرم ۶۵۰-۶۰۰گرم ۷۵۰-۷۰۰گرم	۳ دقیقه	سبزیجات را بعد از شستن وزن کنید . سپس آنها را به‌اندازهای مساوی ببرید، و در ظرف شیشه ای با درپوش قرار دهید. سپس ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق چایخوری) آب برای پخت ۲۰۰-۲۵۰ گرم، ۴۵ml برای ۳۰۰-۴۵۰ g و ۶۰-۷۵ml برای ۵۰۰-۷۵۰g اضافه کنید. بعد از پخت آن را هم بزنید. به هنگام پخت مقدار زیادی غذا، آن را بیشتر از یکبار در حین پخت هم بزنید.
۲.	سیب زمینی پوست کنده	۳۵۰-۳۰۰گرم ۴۵۰-۴۰گرم ۵۵۰-۵۰۰گرم ۶۵۰-۶۰۰گرم ۷۵۰-۷۰۰گرم	۳ دقیقه	سیب زمینی ها را بعد از پوست کندن وزن کنید. و آن ها را به شته و به اندازه های ببرید. سپس آن ها را درون یک ظرف شیشه ایبا درپوش بریزید.45Ml آب برای پخت ۳۰۰-۵۴۰g و ۶۰ml برای پخت ۵۰۰-۷۵۰g اضافه کنید.
۳	ماهی سرخ کرده	۳۰۰-۲۰۰گرم (۱تکه) ۵۰۰-۴۰۰گرم (۱-۲ تکه) ۷۰۰-۶۰۰گرم (۲ تکه)	۳ دقیقه	پوست ماهی را به روغن آغشته کرده و رب و ادویه اضافه کنید.سپس ماهی را به صورت کنار هم و به صورتیکه دم یکی در کنار سر دیگری باشد، بر روی پایه فلزی قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید.
۴	قطعات جوجه	۳۰۰-۲۰۰گرم (۱تکه) ۵۰۰-۴۰۰گرم (۲ تکه) ۷۰۰-۶۰۰گرم (۳ تکه)	۳ دقیقه	قطعات جوجه را با روغن آغشته کرده و به آنها ادویه با فلفل، نمک وپاپریکا اضافه‌کنید . آنها را به صورت دایره ای بر روی پایه بالایی طوری قرار دهید که قسمت پوست آن به طرف پایین باشد. هنگامیکه فر بوق زد. آن را برگردانید.
۵	رست بیف گوشت بره	۱۰۰۰-۹۰۰گرم ۱۳۰۰-۱۲۰۰گرم ۱۵۰۰-۱۴۰۰گرم	۱۰-۱۵ دقیقه	گوشت گاو/ بره را به رغن آغشته کرده و به آن ادویه اضافه کنید. (فقط فلفل اضافه کنید چون نمک را باید بعد از سرخ شدن اضافه شود). آنها را بر روی پایه پایینی قرار دهید طوری که قسمت ضخیم تر به سمت پایین باشد.هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. بعداز سرخ شدن و در حین زمان انتظار آن را در فویل آلومینوم بپیچانید.

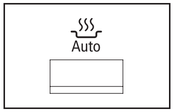
استفاده از ویژگی آشپزی خودکار

پنج ویژگی آشپزی خودکار (Auto) شامل زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده می‌باشد. با این ویژ گی شما نیاز به تنظیم زمان های پخت یا سطح توان ندارید.
شما می‌توانید اندازه سرو غذا را با چرخاندن *Job Dial* تنظیم کنید.

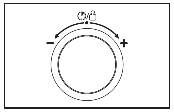
تنها از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو می‌باشد.
درب را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید.



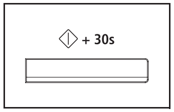
۱. تکمه (Auto) **Auto Reheat** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه (Auto) **Auto Reheat** انتخاب کنید.
به جدول صفحه بعد درباره تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف رجوع کنید.



۳. اندازه سرو غذا را با چرخاندن **Dial Knob** انتخاب کنید.



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه: غذا بر طبق تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده انتخاب شده پخته می‌شود.
◆ هنگامی‌که پخت پایان می‌یابد، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند.
سپس فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

جدول زیر برنامه ها، مقدارها، زمان انتظار و توصیه های‌مربوطه را ارائه می دهد.
برنامه شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند.

برنامه شماره ۳ و ۴ فقط با ترکیب مایکروویو و پخت حرارتی اجرا می شوند.

کد غذا	اندازه سرو غذا	زمان انتظار	توصیه‌ها
۱. غذای آماده (خنک)	۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم ۵۵۰-۵۰۰ گرم	۳ دقیقه	غذا رادر یک ظرف سرامیک گذاشته و آن را با فیلم مخصوص مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای غذاهای شامل ۳ جزء غذایی (مثل گوشت با سس، سبزیجات و غذاهای دیگر مثل سیب زمینی، برنج و ماکارانی) مناسب می‌باشد.
۲. سوپ / سس (خنک)	۲۵۰-۲۰۰Ml ۳۵۰-۳۰۰Ml ۴۵۰-۴۰۰Ml ۵۵۰-۵۰۰Ml ۶۵۰-۶۰۰Ml ۷۵۰-۷۰۰Ml	۳-۲ دقیقه	سوپ را داخل یک بشقاب سرامیک گود یا کاسه‌ریخته و آن را با یک درب پلاستیکی بپوشانید. هنگامی‌که فر بوق می‌زند، آن را هم بزنید (هنگامیکه درب‌را باز می کنید،عملکرد فر متوقف می شود) قبل و بعد از زمان انتظار سوپ را به دقت هم بزنید.
۳. پیتزای‌منجمد	۴۰۰-۳۰۰ گرم ۵۵۰-۴۵۰ گرم ۷۰۰-۶۰۰ گرم	-	ابتدا فر را به اندازه ۵ دقیقه با درجه ۲۲۰°C گرم‌کرده و سپس پیتزای منجمد را بر روی پایه بالایی‌قرار دهید. می توانید ۲پیتزا را بر روی‌پایه بالایی و پایینی قرار دهید.
۴. قرص های نان منجمد	۱۵۰-۱۰۰ گرم (۲ تکه) ۲۵۰-۲۰۰ گرم (۴ تکه) ۳۵۰-۳۰۰ گرم (۶ تکه) ۴۵۰-۴۰۰ گرم (۸ تکه)	۵-۳ دقیقه	ابتدا فر را با درجه‌۱۸۰°C به مدت ۵ دقیقه با استفاده از عملکرد حرارتی گرم کنید. ۶-۲ قرص نان منجمد (۱۸- °C) را به صورت دایره ای بر روی پایه پایینی قرار دهید. ۸ قرص نان منجمد را به طور مساوی بر روی پایه بالایی و پایینی قرار دهید. این برنامه برای نان های منجمد کوچک مثل قرص های Ciabatta و باگت های کوچک مناسب می‌باشد.

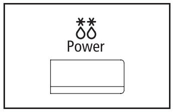
استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی

ویژگی یخ زدایی قدرتی (Power) شما را قادر به یخ زدایی گوشت، جوجه، ماهی، نان، کیک و میوه های منجمد می‌کند. زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌گردد. شما می‌توانید به آسانی برنامه و وزن را انتخاب نمایید.

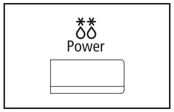
☛ تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده نمایید.

درب را باز کنید. غذای منجمد را داخل یک ظرف سرامیکی‌گذاشته و آن را بر روی صفحه گردان قرار دهید. درب را ببندید.

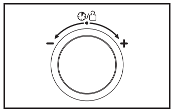
۱. تکمه (Power) Power Defrost را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه(Power) Power defrost انتخاب کنید. برای اطلاع از تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

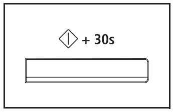


۳. وزن غذا را با چرخاندن Dial Knob انتخاب کنید.



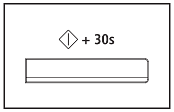
۴. تکمه (◇) Start را فشار دهید.

نتیجه:
- یخ زدایی آغاز می‌شود
- فر در حین گرم کردن بوق می‌زند تا به شما یادآوری کند که غذا را برگردانید.



۵. دوباره تکمه (◇) Start را فشار دهید تا یخ زدایی پایان یابد.

نتیجه: هنگامی‌که پخت غذا تمام شد، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند.
بعد از آن فر هر دقیقه یک بار چشمک می‌زند.



☛ شما می‌توانید غذا را به طور دستی هم یخ زدایی کنید. برای انجام این کار، عملکرد مایکروویو را با سطح توان ۱۸۰ وات انتخاب کنید برای جزئیات بیشتر به قسمت "یخ زدایی" درصفحه ۲۳ مراجعه نمایید.

جدول زیر برنامه های مختلفی را برای یخ زدایی قدرتی، مقدارها، زمان های انتظار همچنین توصیه های مناسب برای این کار را ارائه می‌دهد. هرگونه بسته بندی را قبل یخ زدایی از مواد غذایی باز کنید. گوشت، جوجه و ماهی را بر روی یک بشقاب سرامیکی بگذارید و نا ن و کیک را داخل دستمال آشپزخانه قرار دهید.

کد	غذا	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
۱.	گوشت	۲۰۰-۶۰۰g	۲۰-۹۰ دقیقه	کناره ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید. این برنامه برای گوشت مرکب(خوک، گاو، بره) یا پخت ران بره مناسب می‌باشد.
۲.	جوجه	۲۰۰-۶۰۰g	۲۰-۹۰ دقیقه	ران و نوک بال ها را با فویل‌آلومینیوم پوشانده و جوجه را طوری قرار دهید که سینه آن به سمت پایین قرار بگیرد. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای پخت جوجه کامل‌مناسب می‌باشد.
۳.	ماهی	۲۰۰-۲۰۰g	۲۰-۶۰ دقیقه	دم ماهی را با فویل آلومینیوم پوشانده و هنگامیکه فر بوق‌زد آن را برگردانید. این برنامه برای پخت یک ماهی کامل و همچنین فیله های ماهی مناسب می‌باشد.
۴.	نان/ کیک	۱۰۰-۱۰۰g	۱۰-۶۰ دقیقه	قطعات نان را به صورت افقی بر روی یک پارچه آشپزخانه‌قرار داده و هنگامیکه فر بوق زد آنها را برگردانید. این برنامه برای تمام انواع نان به صورت تکه ای یا کامل‌و همچنین قرص های نان باگت مناسب می‌باشد. قرص های نان را به صورت دایره ای در فر بچینید. کیک را بر روی بشقاب‌گردان قرار دهید. این برنامه برای تمام کیک های مخمری کیک های اسفنجی، کیک پز، کیک میوه و قرص های کیک های کرم دار مناسب می‌باشد. این برنامه برای کیک های کرم دار دارای روکش شکلات مناسب نمی‌باشد.
۵	میوه	۶۰-۱۰۰ g	۲۰-۵ دقیقه	میوه ها را به صورت یکسان داخل یک ظرف شیشه ای بزرگ بریزید. این‌برنامه برای انواع میوه ها مناسب است.

استفاده از ویژگی پخت اسنک:

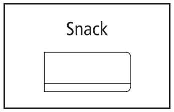
فارسی

ویژگی پخت اسنک ۷ برنامه خودکار برای پخت همبرگر، راویولی (نوعی غذای ایتالیایی از گوشت و نشاسته)، بال های منجمد مرغ، پیتزای منجمد و ذرت ارائه میدهد.

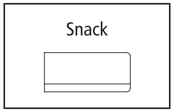
شما لازم نیست زمان پخت و سطح توان را تنظیم کنید و می‌توانید اندازه سرو را با چرخاندن *Dial Knob* تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید:

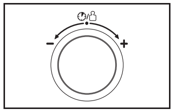
۱. تکمه Snack را فشار دهید.



۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه Snack انتخاب کنید. برای آگاهی از توضیحات و تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده به جدول روبرو مراجعه کنید.



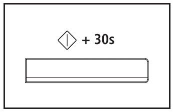
۳. اندازه سرور را با چرخاندن Dial Knob انتخاب کنید.



۴. تکمه (◇ Start) را فشار دهید.

نتیجه: غذا بر اساس تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده که شما انتخاب کرده‌اید، پخت می‌شود.

- هنگامیکه پخت تمام شد، فر بوق زده و "0" ۴ بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.



جدول روبرو برنامه های خودکاری را برای انواع غذاها و اسنک های مورد علاقه کودکان ارائه می‌دهد. این برنامه شامل مقدارها، زمان های انتظار و توصیه های مربوطه می‌باشد. برنامه های شماره ۱و۲و۵ و ۷ تنها با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند. برنامه شماره ۳ با پخت ترکیبی مایکروویو و گریل و برنامه شماره ۴ با پخت ترکیبی مایکروویو و حرارت اجرا می‌گردد.

کد	غذا	اندازه سرور	زمان انتظار	توصیه ها
۱	همبرگر (خنک)	۱۵۰g (۱ قطعه) ۳۰۰g (۲ قطعه)	۲-۱ دقیقه	همبرگر (قرص نان یا قطعه گوشت) یا چیز برگر را بر روی دستمال آشپزخانه بگذارید، یک همبرگر را در مرکز صفحه گردان و دو همبرگر را در روی یکدیگر بر روی صفحه گردان قرار دهید. بعد از گرم کردن به آن کلم، گوجه فرنگی، خیارشور و ادویه اضافه کنید.
۲	مینی راویولی (خنک)	۲۵۰-۲۰۰g ۳۵۰-۳۰۰g	۳ دقیقه	مینی راویولی خنک را در ظرف پلاستیکی مخصوص مایکروویو گذاشته و آن‌را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. فیلم غذای آماده را سوراخ کنید تا ظرف پلاستیکی‌را با پوشش مخصوص‌مایکروویو بپوشانید.قبل و بعد از زمان انتظار آن را هم بزنید. این برنامه برای رادویولی و پخت رشته با سس مناسب می‌باشد.
۳	بال های منجمد مرغ	۲۵۰g ۵۰۰g	۲ دقیقه	بال های مرغ یا ران های کوچک مرغ (از قبل پخته شده و دارای ادویه)را بر روی پایه فلزی طوری قرار دهید که قسمت پوست آن به سمت پایین قرار بگیرد. آن ها را به صورت دایره چیده و بگذارید مرکز خالی بماند. هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید.
۴	**اسنک های پیتزای منجمد**	۲۰۰g (۶-۵ قطعه) ۳۰۰g (۹-۸ قطعه)	-	اسنک های پیتزای منجمد یا مینی پیتزا را بر روی پایه قرار دهید.
۵	**ذرت**	۱۰۰g	-	برای پخت ذرت در مایکروویو از ذرت های نوع خاص‌استفاده کنید. به دستورالعمل های سازنده غذا توجه کرده و بسته ذرت را در مرکز صفحه گردان قرار دهید.در حین این برنامه ذرت پف کرده و حجم بسته افزایش پیدا خواهد کرد. به هنگام برداشتن و باز کردن بسته دقت‌کنید.
۶	**نان مکزیکی**	۱۲۵g	-	نان مکزیکی را بر روی یک بشقاب تخت سرامیکی قرار دهید. ۵۰ گرم پنیر رنده شده و ادویه بر روی آن‌بریزید. آن را بر روی صفحه گردان قرار دهید.

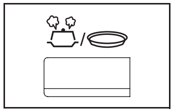
استفاده از ویژگی پخت با بخار خودکار / ویژگی پخت غذای ضخیم (فقط CE3280E/CE3280EB)

ویژگی پخت با بخار خودکار / پخت غذای ضخیم ( ) زمان پخت از قبل برنامه ریزی شده را ارائه‌می‌دهد. نیاز نیست که شما زمان پخت یا سطح‌توان را تنظیم کنید.

شما می‌توانید اندازه سرو را با چرخاندن *Dial Knob* تنظیم کنید.

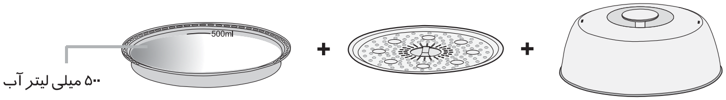
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و درب را ببندید.

۱. تکمه ( ) Auto steam/ Crusty cook را فشار دهید.

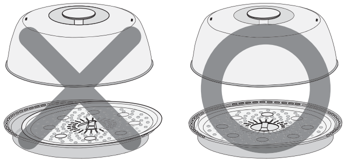


استفاده از حالت و ظرف

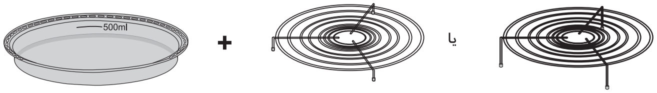
۱. پخت با بخار خودکار: S-1~S-5



درپوش استیل ضد زنگ   سینی بخار پز   بشقاب ضخیم / بشقاب بخار پز

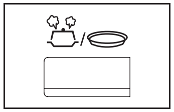


۲. پخت غذای ضخیم خودکار C-1~C-5



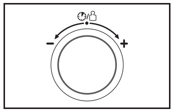
پایه بلند   پایه کوتاه   بشقاب ضخیم/بشقاب بخار پز

۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه Auto Steam/Crusty Cook ( )انتخاب کنید.برای توضیحات بیشتر درباره تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده به صفحه بعد مراجعه کنید.

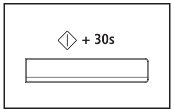


- پخت با بخار خودکار S-5~ S-1
- پخت غذای ضخیم C-5 ~ C-1

۳. اندازه سرو غذا را با چرخاندن Dial Knob انتخاب کنید.



۴. تکمه Start ( ) را فشار دهید.



نتیجه: غذا بر اساس تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده که شما انتخاب کنرده‌اید پخته می‌شود

◆ هنگامیکه غذا پخته می‌شود، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

احتیاط !!

- هرگز از این بخار پز در یک محصول یا مدل متفاوت دیگر استفاده نکنید. این کار سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به محصول می‌شود.
- از بخار پز بدون آب یا غذای داخل آن استفاده نکنید. هنگامیکه از بخار پز استفاده می‌کنند، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده درون آن بریزید. در صورتیکه مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، پخت به طور کامل انجام نمی‌شود و یا سبب آتش سوزی و آسیب جدی به دستگاه می‌شود.
- به هنگام در آوردن ظرف از داخل بخار پز بعد از پخت نهایت احتیاط را در نظر بگیرد. چون خیلی داغ می‌شود.
- از بخار پز تنها باید در حالت /Auto steam ( ) Crusty Cook : S-1-S-5 استفاده کنید.
- بشقاب ضخیم تنها باید در حالت C-5 C-1: ( ) Auto Steam / Crusty Cook استفاده شود.
- دقت کنید که درب بخار پز را طوری بگذارید که دقیقاً با بشقاب ضخیم بخار پز تنظیم شود. تخم مرغ یا بلوط بدون تنظیم درب بخار پز و بشقاب ضخیم می‌ترکند.

چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم

✉ بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم را با آب گرم و پاک کننده شسته و آن را با آب تمیز آبکشی نمایید.

✉ از کاردک یا اسفنج سخت برای تمیز کردن مانده های غذا استفاده نکنید چون لایه سطحی آسیب می‌بیند.

لطفا دقت کنید که:

* بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم در مقابل مواد ظرفشویی ایمن نمی‌باشد.

جدول زیر برنامه های پخت با بخار/ پخت مواد غذایی ضخیم، مقدارها، زمان های انتظار وتوصیه های مناسب را ارائه می‌دهد.
این برنامه ها تنها با بشقاب ضخیم / بخار پز قابل اجرا می‌باشند.
برنامه های شماره S-5~S-1 با بخار پز و برنامه شماره C1~C-5 با بشقاب ضخیم اجرا شوند.

با توجه به برنامه های بخار پز S-5~S-1 زمان پخت به‌اندازه، ضخامت و نوع غذا بستگی دارد. این برنامه ها برای غذاهایی با اندازه متوسط یا قطعات متوسط غذا مناسب می‌باشند. به هنگام بخار پز کردن قطعات‌ضخیم یا قطعات بزرگ، بر روی آنها درپوش گذشته و بعد از ضخیم پخت ۲-۵ دقیقه منتظر بمانید.
به هنگام بخار پز کردن غذاهای بسیار نازک یا سبزیجات ترد، توصیه می‌کنیم که فرآیند پخت خودکار را به مدت ۳-۲ دقیقه قبل از پایان زمان و یا فشار دادن تکمه Stop متوقف کنید. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند.

کد	غذا	اندازه سرو	وسیله لازم	توصیه‌ها
S-1	سبزیجات خرد شده	۲۰۰-۵۰۰g	بشقاب بخار پز ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	سبزیجات را تمیز کرده و آب کشی نمایید. سپس آنها را به قطعات کوچکتر تقسیم کنید. نیم لیتر آب به درون بشقاب بخار پز بریزید. سینی بخار را درون بشقاب بخار پز قرار داده و سبزیجات را اضافه کنید. درپوش ضد زنگ استیل را بر روی ان بگذارید. بخار پز را بر روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای قطعات متوسط سبزیجات مثل گل کلم، کلم بروکلی و هویج های خرد شده مناسب می‌باشد.
S-2	سبزیجات خرد شده (کامل)	۲۰۰-۸۰۰ گرم	بخار پز به اضافه ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	سبزیجات را تمیز کرده و بشویید نیم لیتر آب به بشقاب بخار پز اضافه کنید. سینی بخارپزرا درون آن قرار داده و سبزیجات را به آن اضافه کنید. سپس درپوش استیل ضد زنگ آن را بر روی بخار پز قرار دهید. بخار پز را بر روی صفحه گردان بگذارید. این برنامه برای پخت سبزیجات خرد نشده مثل ذرت روی‌ساقه کلم کامل،سیب زمینی های کوچک و کاهوی تقسیم شده به چهار قسمت مناسب می‌باشد.
S-3	فیله های ماهی	۱۰۰-۶۰۰ گرم	بخار پز+ ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد	فیله های ماهی را بشویید. ۱/۲ لیتر آب درون بشقاب بخار پز بریزید. سینی را در داخل بخار پز قرار داده و فیله های ماهی رابه صورت کنار هم در آن قرار دهید. می‌توانید نمک و ادویه ۲-۱ قاشق سوپخوری آبلیمو نیز اضافه کنید. سپس درپوش ضد زنگ را بر روی آن قرار دهید. این برنامه برای فیله های ماهی مثل ماهی Rose و ماهی Cod مناسب می‌باشد.
S-4	تخم مرغ آب پز	۱۵۰-۵۰۰ گرم	بخار پز+ ۵۰۰ میلی لیتر سرد	۱/۲ لیتر آب درون بشقاب بخار پز بریزید سینی را درون آن قرار دهید ۸-۳ تخم مرغ که وزن آنها در حدود ۶۰g (اندازه متوسط) می‌باشد را سوراخ کنید و درون محفظه های کوچک سینی‌بگذارید. درپوش ضد زنگ را بر روی آن قرار دهید. بعد از پخت به مدت ۵-۲ دقیقه منتظر بمانید.
S-5	سینه مرغ	۱۰۰-۶۰۰g	بخار پز+ ۵۰۰میلی لیتر آب سرد	فیله های سینه مرغ را تمیز کرده و آب کشی نمایید. نیم لیتر آب درون بشقاب بخار پز ریخته و سینی را درون آن قرار دهید، می‌توانید ادویه و به آب اضافه کنید. سینه های مرغ را به صورت دایره ای بر روی سینی چیده و درپوش استیل ضد زنگ را روی آن قرار دهید بخار پز را بر روی صفحه گردان بگذارید.

استفاده از ویژگی پخت با بخار خودکار / پخت غذای ضخیم

(فقط) (CE3280E/CE3280EB)

قبل از استفاده از برنامه های پخت غذای ضخیم (C-S~C-1) بشقاب ضخیم را در حالت 600W+Grill یا 600W+250°C به مدت ۳-۵ دقیقه بر روی صفحه گردان گرم کرده و سپس دستورالعمل ها رااجرا کنید. این برنامه ها با ترکیب انرژی مایکروویو و گریل یا مایکروویو و حرارت اجرا می شوند. به هنگام در آوردن بشقاب از دستکش استفاده کنید.

کد	غذا	اندازه سرو	موارد لازم	توصیه ها
C-۱	پیتزای منجمد (-۱۸ °C)	۳۰۰g ۳۰۰g ۳۰۰g	بشقاب ضخیم 600W+Grill ۵ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از 600W+Grill به مدت ۵ دقیقه بر روی صفحه گردان گذاشته تا گرم شود.نان های پیتزا را بر روی صفحه ضخیم گذاشته و بشقاب را بر روی پایه پایینی قرار دهید.
C-۲	مینی پیتزای منجمد (-۱۸°C)	۱۲۵g (۵ قطعه) ۲۵۰g (۱۰ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل با انرژی ۶۰۰W+۲۵۰°C به مدت ۵ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از Grill+600W به مدت ۵ دقیقه بر روی صفحه گردان بگذارید تاگرم شود. مینی پیتزا را بر روی بشقاب گذاشته و بشقاب را نیز بر روی پایه پایینی قرار دهید.
C-۳	باگت های منجمد (-۱۸°C)	۱۵۰g (۱ قطعه) ۲۵۰g (۲ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل با انرژی ۶۰۰W+۲۵۰°C به مدت ۵ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از 600W+250°C به مدت ۵ دقیقه بر روی صفحه گردان گذاشته و گرم کنید. یک نان باگت را در مرکز بشقاب قرار داده و دو باگت را کنار یکدیگربر روی بشقاب ضخیم قرار دهید. بشقاب را بر روی پایه پایینی قرار دهید. این برنامه برای باگت های دارای سبزیجات و همبرگر و پنیر مناسب می باشد.
C-۴	ناگت های مرغ منجمد (-۱۸°C)	۱۲۵g ۲۵۰g	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل ۶۰۰W+Grill به مدت ۳ دقیقه	بشقاب ضخم را با استفاده از Grill+600W به مدت ۳ دقیقه بر روی‌صفحه گردان بگذارید گرم شود. بر روی باگت ها روغن بمالید. باگت های مرغ را بطوری‌مساوری داخل بشقاب ضخیم بپیچید بشقاب ضخیم را بر روی پایه بالایی قرار دهید. هنگامی که فر بوق زد آن ها را برگردانید. تکمه Start را فشار دهید تا پخت ادامه پیدا کند.
C-۵	Ruschetta منجمد (-۱۸°C)	۱۵۰g (۴-۵ قطعه) ۳۰۰g (۸-۹ قطعه)	بشقاب ضخیم گرم کردن از قبل ۶۰۰W+۲۵۰°C به مدت ۵ دقیقه	بشقاب ضخیم را با استفاده از انرژی 600W+250°C به مدت ۵ دقیقه گرم کنید. Brushetta را به صورت دایره ای بر روی بشقاب ضخیم قرار دهید. بشقاب را بر روی پایه پایینی قرار دهید.

استفاده از عملکرد بخار پز دستی

(فقط) (CE3280E/CE3280EB)

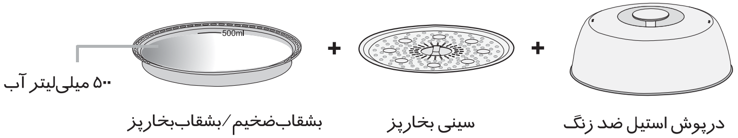
با استفاده از بخار پز، نه تنها می توانید به صورت خودکار غذاها را بخار پز کنید بلکه می توانید با مراجعه به جدول صفحه بعد غذاها را به طور دستی نیز بخار پز کنید.

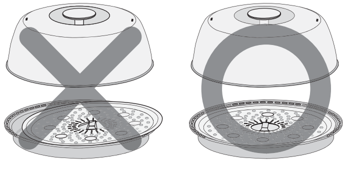
مراحل زیر بخار پز کردن غذاها را به صورت دستی را توضیح می دهد.

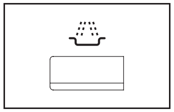
همیشه قبل از رها کردن فر تنظیمات پخت را بررسی کنید.

ابتدا بخار پز را در مرکز صفحه گردان قرار دهید و سپس درب را ببندید.

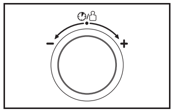
استفاده از ظرف:



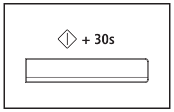




۱. تکمه Microwave ( ) را فشار دهید.
   نتیجه: W۹۰۰ (حداکثر قدرت پخت) نمایان می شود:
   سطح مناسب توان را با فشار دادن دوباره تکمه ( ) انتخاب کنید. تا توان موردنظر نمایان شود.
   سطح توان (900)W نشان داده شده در راهنمای پخت با بخار در صفحه بعد را تنظیم کنید.



۲. زمان پخت را با **dial knob** به‌اندازه مناسب تنظیم کنید.
   زمان پخت را با مراجعه به جدول زمان پخت در راهنمای پخت با بخار صفحه بعد تنظیم کنید.



۳. تکمه **Start** ( ) را فشار دهید.
   نتیجه: فر روشن شده و صفحه گردان شروع به چرخیدن می کند.
   ۱) پخت آغاز شده و هنگامیکه غذا پخته می شود، فر ۴ بار بوق می زند.
   ۲) سیگنال یادآورنده نیز ۳ بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
   ۳) زمان کنونی دوباره نمایش داده می شود.

استفاده از عملکرد پخت با بخار (فقط (CE3280E/CE3280EB) (ادامه)

احتیاط !!

- هرگز از این بخار پز در یک محصول یا مدل متفاوت دیگر استفاده نکنید.
این کار سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به محصول می‌شود.
- از بخار پز بدون آب یا غذای داخل آن استفاده نکنید.
هنگامیکه از بخار پز استفاده می کنند، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده درون آن بریزید.
در صورتیکه مقدار آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، پخت به طور کامل انجام نمی‌شود یا سبب آتش سوزی و آسیب جدی به دستگاه می‌شود.
- به هنگام در آوردن ظرف از داخل بخار پز بعد از پخت نهایت احتیاط را در نظر بگیرد. چون خیلی داغ می‌شود.
- دقت کنید که درب بخار پز را طوری بگذارید که دقیقاً با بشقاب ضخیم بخار پز تنظیم شود.
تخم مرغ یا بلوط بدون تنظیم درب بخار پز و بشقاب ضخیم می‌ترکند.

چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم

✉ بشقاب بخار پز/ بشقاب ضخیم را با آب گرم و پاک کننده شسته و آن را با آب تمیز آبکشی نمایید.

✉ از کاردک یا اسفنج سخت برای تمیز کردن مانده های غذا استفاده نکنید چون لایه سطحی آسیب می‌بینند.

لطفا دقت کنید که:

* بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم در مقابل مواد ظرفشویی ایمن نمی‌باشد.

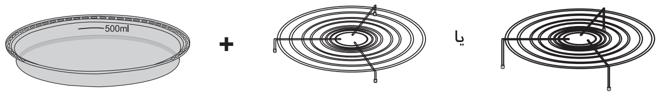
۵۰۰ میلی لیتر آب سرد داخل بشقاب بخار پز بریزید سینی بخار پز را داخل بشقاب آن قرار داده و غذا را به سینی اضافه کنید و درب ضد زنگ استیل آن را بر روی آن قرار دهید. بخار پز را بر روی صفحه گردان قرار دهید. زمان پخت بسته به‌اندازه ضخامت و نوع غذا متفاوت می باشد.

به هنگام بخار پز کردن قطعات کوچک یا نازک غذا توصیه می کنیم که زمان پخت را کاهش دهید. به هنگام پخت قطعات ضخیم می توانید زمان پخت را افزایش دهید. از سطوح توان و زمان های داده شده در این جدول به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت با بخار استفاده کنید.

غذای تازه	مقدار	آب سرد (ml)	توان	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
کلم بروکلی گل کلم	۴۰۰g	۵۰۰	۹۰۰W	۱۲-۱۸	کلم بروکلی را تمیز کرده و آب بکشید آنها را به قسمت های کوچکترتقسیم کنید. سپس آنها را به طور مساوی در سینی بخار پزقرار دهید.
هویج	۴۰۰g	۵۰۰	۹۰۰W	۱۵-۲۰	هویج را تمیز کرده و بشویید سپس آن را به قطعات مساوی ببریزید و بر روی سینی بخار پز قرار دهید.
گل کلم (کامل)	۶۰۰g	۵۰۰	۹۰۰W	۲۰-۲۵	گل کلم را شسته و بر روی سینی بخار قرار دهید.
ذرت با ساقه	۴۰۰g (۲ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰W	۲۳-۲۸	ذرت ها را تمیز کرده و بشویید. سپس آنها را بر روی سینی بخار پز در کنار هم‌قرار دهید.
Courgettes	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰W	۱۰-۱۵	Coorgette ها را تمیز کرده و آن را به‌اندازه های‌مساوی ببرید و آن ها را به طور یکسان بر روی سینی بخار بچینید.
سبزیجات منجمد مخلوط	۴۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰W	۱۸-۲۳	سبزیجات منجمد مخلوط (۱۸°C) مثل کلم بروکلی، گل کلم، هویج های خرد شده رابر روی سینی بخار قرار دهید.
سیب زمینی (کوچک)	۵۰۰ گرم	۵۰۰	۹۰۰W	۲۵-۳۰	سیب زمینی ها را شسته و سوراخ کنید. سیب هارا به صورت کنار هم بر روی سینی بخار قرار دهید
سیب ها	۸۰۰ گرم (۴ سیب)	۵۰۰	۹۰۰W	۱۵-۲۰	سیب ها را شسته و سوراخ کنید سپس آنها را به صورت کنارهم بر روی سینی بخار قرار دهید.
تخم مرغ	۴-۶ عدد	۵۰۰	۹۰۰W	۱۵-۲۰	۴ تخم مرغ تازه (اندازه متوسط) را سوراخ کرده و آنها را در حفره های کوچک سینی بخار قرار دهید. بعد از بخار پز کردن ۲-۵ دقیقه منتظر بمانید.
میگوی آبی	۲۵۰ گرم (۵-۶ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰W	۱۵-۲۰	۱-۲ قاشق آبلیمو به میگوها اضافه کنید آنها را به صورت‌مرتب بر روی سینی بخارپز قرار دهید
فیله های ماهی	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰W	۱۲-۱۷	فیله های ماهی در ۱-۲ قاشق آبلیمو خوابانده وادویه و فلفل اضافه کنید. (برای مثال رزماری) فیله های ماهی را به طور یکسان بر روی سینی بخار بپیچید.
فیله های سینه مرغ	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۵۰۰	۹۰۰W	۲۰-۳۵	فیله های سینه مرغ را شسته و تمیز کنید. فیله های مرغ را به صورت کنار هم بر روی سینی بخار قرار دهید.

استفاده از عملکرد پخت غذای ضخیم به طور دستی (فقط CE3280T/CE3280E/CE3280F/CE3280EB)

معمولا به هنگام پخت در فرمایکروویو، با استفاده از حالت مایکروویو یا گریل غذاهایی مثل لازانیا و پیتزا از قسمت انتهایی خمیر می شوند. با استفاده از بشقاب ضخیم سامسونگ می توانید غذای برشته تری را تهیه کنید.
بشقاب ضخیم می تواند همچنین برایبیکن ، تخم مرغ سوسیس و غیره استفاده شود.



بشقابضخیم/ بشقاب بخارپز   پایه پایینی   پایه بالایی

۱. بشقاب ضخیم را به صورت توضیح داده شده در بالا گرم کنید.
- قبل از استفاده از بشقاب ضخیم آن را با استفاده از حالت ترکیبی به مدت ۳ تا ۵ دقیقهگرم کنید.
  - ترکیب پخت حرارتی (۲۵۰°C) و مایکروویو (سطح توان ۶۰۰W)
  - ترکیب گریل و مایکروویو (سطح توان ۶۰۰W)
- همواره از دستکش فر برای لمس بشقاب استفاده کنید. چون خیلی داغ می شود.

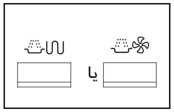
۲. در صورتیکه می خواهید غذایی مثل بیکن و تخم مرغ بپزید به منظور برشته شدن آنها، بشقاب را با روغن چرب کنید.
- * لطفاً توجه داشته باشید که بشقاب ضخیم دارای یک لایه تفلون می باشد که در مقابل خش مقاوم نیست. از هرگونه شی تیز مثل چاقو برای کندن غذای چسبیده به بشقاب استفاده نکنید.
- * از وسایل پلاستیکی برای کندن غذا قبل از برش از ظرفاستفاده کنید تا خشنیفتد.

۳. غذا را بر روی بشقاب ضخیم قرار دهید.
- هیچ گونه ظرفی را که در برابر گرما مقاوم نیست را بر روی سینی ضخیم قرار ندهید (برای مثال ظروف پلاستیکی)

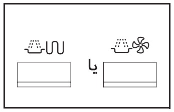
۴. بشقاب ضخیم را بر روی پایه فلزی قرار دهید.

- هرگز بشقاب ضخیم را بدون صفحه گردان در مایکروویو نگذارید.

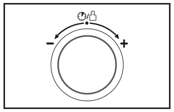
۵. تکمه (یا) Combi را فشار دهید.



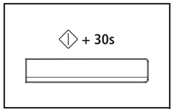
۶. سطح توان مورد نظر را با فشار دادن تکمه Combi (یا) انتخاب کنید.



۷. زمان پخت را با چرخاندن Jog Dial تنظیم کنید تا زمانیکه زمان پخت مورد نظر نمایان شود.



۸. تکمه Start ( ) را فشار دهید.
<u>نتیجه:</u> پخت آغاز می‌شود.
- به هنگام پخته شدن غذا، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.



چگونگی تمیز کردن بشقاب ضخیم

- بشقاب ضخیم را با آب گرم و محلول پاک کننده شسته و با آب تمیز آب کشی نمایید.
- از کاردک یا اسفنج سخت برای تمیز کردن آن استفاده نکنید چون لایه سطحی آن آسیب می‌بینند.

لطفاً توجه داشته باشید که:

* بشقاب ضخیم در برابر ماده ظرفشویی مقاوم نیست.

استفاده از عملکرد پخت غذای ضخیم به طور دستی (فقط CE3280T/CE3280E/CE3280F/CE3280EB) (ادامه)

توصیه می‌کنیم که بشقاب ضخیم را بر روی صفحه گردان از قبل گرم کنید.
بشقاب ضخیم را با عملکرد به مدت ۵ دقیقه گرم کرده و از زمان‌ها و دستورالعمل های جدول زیر استفاده کنید.

غذا	مقدار	زمان گرم کردن	حالت پخت	زمان پخت دقیقه	توصیه ها
بیکن	۴-۶ قطعه (۸۰ گرم)	۳	۶۰۰W+Grill	۴-۳	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. قطعات را به صورت کنار هم بر روی‌بشقاب ضخیم قرار دهید. بشقاب‌را بر روی پایه بالایی بگذارید.
سیب زمینی کبابی	۲۰۰g	۳	۳۰۰W+Grill	۴-۳	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. سیب زمینی را به دو نیم تقسیم کنید. بر روی آنها پنیر گذاشته و به صورت دایره ای بر روی بشقاب ضخیم بپیچید و بر روی پایه بالایی قرار دهید.
املت	۳۰۰g	۳-۴	۴۵۰W+Grill	۳½-۴½	سه تخم مرغ را در ظرف شکسته، ۲ قاشق‌چایخوری شیر اضافه کرده و ادویه و رب در آن بریزید. بشقاب را از قبل گرم‌کرده وقطعات سیب زمینی را بر روی آن قرار داده و تخم مرغ ها و پنیر خرد شده را داخل آن بریزید. بشقاب را بر روی پایه بالایی قرار دهید.
سبزیجات کبابی	۲۵۰g	۲-۳	۴۵۰W+Grill	۷-۸	بشقاب را از قبل گرم کرده و با ۱ قاشق چایخوری روغن آن را چرب کنید. سبزیجات‌تازه و خردشده مثل قطعات فلفل،پیاز، هویج و قارچ را داخل آن بریزید. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلندقرار دهید.
مینی پیتزای منجمد	۲۵۰g	۲-۳	مرحله اول ۳۰۰W+۲۵۰°C مرحله دوم فقط Grill	مرحله اول ۵-۶ مرحله دوم ۴-۵	بشقاب را از قبل گرم کنید. قرص های نان را بر روی بشقاب بچینید. بشقاب را بر روی پایه پایینی قرار دهید.
پیتزای منجمد	۳۵۰g	۴-۵	۶۰۰W+Grill	۶-۸	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. پیتزای منجمد را بر روی بشقاب ضخیم قرار دهید. سپس آن را بر روی پایه بلند بگذارید.
باگت های منجمد (منجمد)	۲۵۰g	۳-۴	۳۰۰W+۲۲۰°C	۱۰-۱۲	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. ۲ باگت منجمددارای سبزیجات، و پنیر را داخل بشقاب همبرگرگذاشته و آن را بر روی پایه پایینی قرار دهید.
ناگت های مرغ (منجمد)	۲۵۰g	۴	۶۰۰W+Grill	۶-۷	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید، بشقاب را با یک قاشق‌چایخوری روغن چرب کرده و ناگت های مرغ را بر روی‌بشقاب قرار دهید. بعد از ۴-۵ دقیقه آنها را برگردانید.

پخت چند مرحله ای

فر مایکروویو شما می‌تواند پخت غذا را به صورت ۳ مرحله ای برنامه ریزی کند (پخت سنتی، مایکروویو+ سنتی، گرم کردن سریع در پخت چندمرحله ای اجرا نمی‌شود) مثال: شما می‌خواهید غذا را خیلی سریع یخ زدایی کنید و آن را بدون *reset* کردن‌فر بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می‌توانید ۰/۸کیلو جوجه را در سه مرحله یخ زدایی کرده و بپزید.

- یخ زدایی
- پخت مایکروویو به مدت ۳۰ دقیقه
- کباب پز به مدت ۱۵ دقیقه

☚ یخ زدایی باید در مرحله اول اجرا شود. پخت ترکیبی و کباب پز تنها یکبار در حین دو مرحله باقی مانده انجام‌می‌شود. اما مایکروویو می‌تواند دوباره استفاده شود (در دو سطح توان متفاوت)

۱. تکمه (Power) Power Defrost را فشار دهید.

۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه (Power) Power Defrost انتخاب کنید.

۳. وزن را با چرخاندن dial knob تنظیم کنید. (مثلاً ۱۸۰۰ گرم)

۴. تکمه ( ) Microwave را فشار دهید.

۵. سطح توان را با فشار دادن تکمه ( ) Microwave تنظیم کرده تا سطح توان مورد نظر انتخاب شود (برای مثال ۵۰۰W)

۶. زمان پخت را با چرخاندن dial knob تنظیم کنید.

۷. تکمه ( ) Grill را فشار دهید.

۸. زمان پخت را با چرخاندن dial knob تنظیم کنید. (برای مثال ۱۵ دقیقه)

۹. تکمه ( ) Star را فشار دهید.

<u>نتیجه:</u> پختن آغاز می‌شود.

◆ هنگامی که پخت به انجام می‌رسد، فر بوق زده، و"0" چهار بار چشمک می‌زند، بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

گرم کردن سریع فر

برای پخت سنتی، توصیه می‌شود که فر را قبل از گذاشتن غذا در فر با دمای مناسب‌گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر رسید به مدت ۱۰ دقیقه همانطور باقی می‌ماند. سپس به طور خودکار خاموش می‌شود. بررسی کنید که المنت گرم کننده در موقعیت صحیح‌برای نوع پختی که شما می‌خواهید باشد.

۱. تکمه(Fast) Fast Preheat را فشار دهید.

<u>نتیجه:</u> نشانگرهای زیر نمایان می‌شود.

۲۵۰°C (دما)

۲. تکمه (Fast) Fast Preheat را یکبار یا بیشتر فشار داده تا دما تنظیم شود.

۳. تکمه ( ) Start را فشار دهید.

<u>نتیجه</u>، فر بر اساس دمای تنظیم شده گرم می‌شود.

◆ به هنگام رسیدن دستگاه به دمای از قبل تنظیم شده، فر ۶ بار بوق می‌زند و دما به مدت ۱۰ دقیقه در همان مقدار نگه داشته می‌شود.

◆ بعد از ۱۰ دقیقه فر ۴ بار بوق می‌زند و عملکرد متوقف می‌شود.

✉ هنگامیکه دمای داخلی به دمای از پیش تنظیم شده رسید، فر ۶ بار بوق می‌زند و دما به اندازه ۱۰ دقیقه در همان اندازه باقی می‌ماند.

✉ در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید، تکمه(Fast) Fast Preheat را فشار دهید.

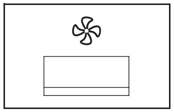
پختبا حرارت

حالت پختبا حرارت به شما این امکان را می‌دهد که‌غذا را با روش سنتی بپزید. حالت مایکروویو دراین عملکرد ا ستفاده نمی‌شود. شما میتوانید دما را به مقدار لازم در محدوده زمانی ۴۰ °C تا ۲۵۰ °C و در هشت سطح از پیش تنظیم شده، تنظیم کنید. حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.

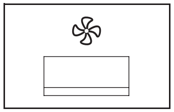
در صورتیکه می‌خواهید فر را از قبل گرم کنید، به صفحه ۱۴ مراجعه کنید.

- همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر، از دستکش استفاده کنید. چرا که خیلی داغ می‌شوند.
- در صورتیکه از پایه پایینی استفاده می کنید.می‌توانید عملکرد پخت بهتر و برشته کردن غذارا اجرا کنید.

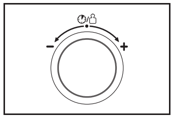
بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشد. درب را باز کرده و ظرف را در پایه پایینی قرار دهید و صفحه گردان را تنظیم نمایید.



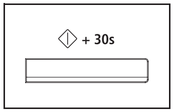
۱. تکمه ( ) **Convection** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می‌شود.
حالت پخت سنتی
۲۵۰°C دما



۲. تکمه ( ) **Convection** را یکبار یا بیشتر فشار دهید تا دما تنظیم شود.
(دما: ۲۰ °C، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰)



۳. زمان پخت را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.



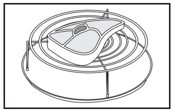
۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه : پخت آغاز می‌شود.
◆ هنگامی که پخت پایان می‌یابد، فر بوق می‌زند و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار چشمک می‌زند.

در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید تکمه (Fast) **Fast preheat** را فشار دهید.

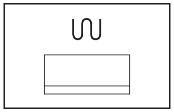
کباب پز

کباب پز شما را قادر به گرم کردن و برشته کردن سریع بدون استفاده از مایکروویو می‌کند.

- **به هنگام لمس وسایل داخل فر از دستکش استفاده کنید. چرا که خیلی داغ می‌شوند**
- **در صورتیکه از پایه بالایی استفاده کنید،نتایج بهتری از پخت و کباب پز می‌گیرید.**

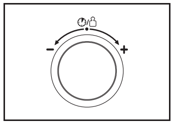


۱. درب را باز کرده و غذا را بر روی پایه بگذارید.



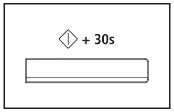
۲. تکمه ( ) **Grill** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگر زیر نمایان می‌شود.
(حالت کباب پز)

- شما نمی‌توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.



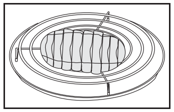
۳. زمان کباب پز را با چرخاندن **Dial knob** تنظیم کنید.

- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار د هید.
نتیجه: عملکرد سرخ کردن آغاز می‌شود.
◆ هنگامیکه پخت پایان یافت، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

انتخاب لوازم جانبی



پخت حرارتی ملزم به ظروفی می‌باشد که شما در پخت معمولی از آنها استفاده‌می‌کنید. ظروف مخصوص مایکروویو معمولاً برای پخت حرارتی مناسب نیستند. از ظروف پلاستیکی فنجان های یکبار مصرف، حوله و ... در این حالت استفاده نکنید. در صورتیکه مایل به انتخاب حالت پخت ترکیبی هستید (مایکروویو و گریل یا حرارتی) تنها از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو و ضد حرارت باشند ظروف و لوازم فلزی به فر آسیب می‌رسانند.

☛ برای جزئیات بیشتر درباره ظروف و لوازم مناسب پخت به راهنمای لوازم خانگی در صفحه ۲۷ مراجعه کنید.

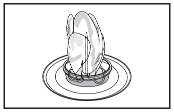
کباب کردن با سیخ (فقط CE3280F/CE3280EB)

فارسی

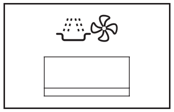
سیخ کباب پز برای کباب کردن و سرخ کردن غذها مناسب می‌باشد چرا که دیگر نیازی به برگرداندن آن نیست. این وسیله می‌تواند برای پخت ترکیبی حرارت و مایکروویو مورد استفاده قرار بگیرد.

☛ اطمینان حاصل نمایید که گوشت به طور یکسان بر روی سیخ پخش شده باشدتا سیخ با سرعت مساوی بچرخد.
به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می‌شود.

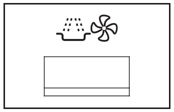
۱. سیخ را داخل گوشت فرو ببرید.
مثال: سیخ را بین استخوان پشت و سینه مرغ فرو ببرید.
سیخ را به صورت بالایی بر روی ظرف شیشه ای قرار داده و آن را بر روی صفحه گردان قراردهید. برای برشته تر شدن گوشت آن را با روغن چرب کرده و به آن ادویه بزنید.



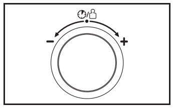
۲. تکمه Microwave +Convection ( ) را فشار دهید.



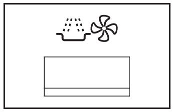
۳. دما را با فشار دادن Microwave +Convection ( ) تنظیم کنید.



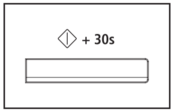
۴. زمان پخت را با چرخاندن Dial Knob تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.



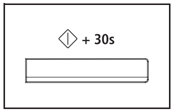
۵. سطح توان مناسب را با فشار دادن تکمه Microwave + Convection ( ) تنظیم کنید.



۶. تکمه Start را فشار دهید.
نتیجه: پخت آغاز شده و سیخ شروع به چرخیدن می کند.
◆ هنگامیکه پخت به پایان رسید، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند، بعد از آن فر هر دقیقه یک بار بوق می‌زند.



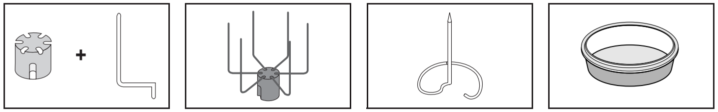
۷. هنگامیکه گوشت کاملاً پخته شده به دقت سیخ را با استفاده از دستکش فر خارج کرده‌تا دستتان نسوزد.



استفاده از سیخ چند شاخه عمودی (فقط CE3280F/CE3280EB)

سیخ چند شاخه برای کباب

با استفاده از سیخ ۶ شاخه کباب می‌توانید گوشت، جوجه، ماهی، سبزیجات (مثل پیاز، فلفل‌یا Courg attes) و میوه های خرد شده را کباب کنید.
شما می‌توانید غذاهای ذکر شده در بالا را با ا استفاده از حالت ترکیبی یا حرارتی و سیخ‌های کباب آماده کنید.



ظرف شیشه ای | سیخ باربیکو | سیخ چند شاخه | بست، سیخ کباب

استفاده از سیخ چند شاخه کباب

۱. برای آماده کردن کباب با سیخ چند شاخه از ۶ سیخ کباب استفاده کنید.
۲. مقدار مساوی از گوشت بر روی هر سیخ بگذارید.
۳. سیخ کباب را داخل ظرف شیشه ای گذاشته و آن را در روی سیخ چند شاخه قرار دهید.
۴. ظرف شیشه ای را با سیخ چند شاخه در مرکز صفحه گردان قرار دهید.

مطمئن شوید که المنت حرارتی گریل در طرف راست دیواره پشتی حفره قرار دارد و قبل از شروع فرآیند گریل در بالای آن قرار ندارد.

در آوردن سیخ چند شاخه از فر بعد از کباب کردن

۱. برای در آوردن ظرف شیشه ای از فر، از دستکش فر استفاده کنید چون خیلی داغ می‌شود.
۲. پایه سیخ چند شاخه را نیز با استفاده از دستکش فر در آورید.
۳. سیخ ها را به دقت در آورده و با استفاده از چنگال گوشت ها را از سیخ جدا کنید.

شما نباید سیخ چند شاخه رابا ماشین ظرفشویی بشویید. بنابراین آن را با آب گرم و مایع بادست بشویید. بعد از استفاده از سیخ چند شاخه را از فر در آورید.

ترکیب مایکروویو وگریل

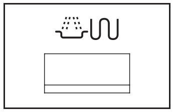
شما می‌توانید همچنین برای پخت سریع و برشته شدن غذا پخت مایکروویو را با گریل ترکیب کنید.

همیشه از لوازم مخصوص مایکروویو و ضد گرما استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی مناسب می‌باشند چرا که سبب نفوذ امواج مایکروویو در ظرف به طور یکسان می‌شوند.

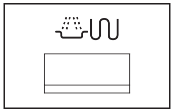
همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می‌شوند.

در صورتیکه از پایه بالایی استفاده کنید، می‌توانید پخت و کباب کردن را تسریع بخشید.

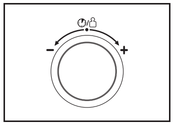
درب را باز کنید. غذا را بر روی پایه مناسب غذا قرار دهید پایه را بر روی صفحه گردان بگذارید و درب را ببندید.



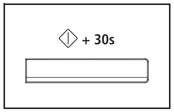
۱. تکمه Microwave + Grill ( )را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر ظاهر می‌شود.
(حالت ترکیبی مایکروویو و گریل)
۶۰۰W : (توان خروجی)



۲. سطح توان را با فشار دادن تکمه Microwave+Grill ( ) را انتخاب کنید تا زمانیکه توان خروجی مورد نظر ظاهر شود. (۶۰۰،۴۵۰،۳۰۰W)
- شما نمی‌توانید دمای گریل را تنظیم کنید.



۳. زمان پخت را با چرخاندن Dial Knob تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.



۴. تکمه Start ( ) را فشار دهید.
نتیجه:
- پخت ترکیبی آغاز می‌شود.
- به هنگام پخته شدن غذا، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یک بار بوق می‌زند.

پخت ترکیبی مایکروویو و حرارتی

پخت ترکیبی از انرژی مایکروویو و ویژگی پخت حرارتی استفاده می کند لازم نیست فر را از قبل گرم کنید. چرا که انرژی‌مایکروویو در هر زمان موجود می باشد.

بسیاری از غذاها می‌توانند در حالت ترکیبی پخته شوند به خصوص

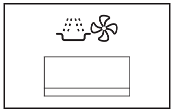
- **گوشت و جوجه خرد شده**
- **کیک ها وپای‌ها**
- **غذاهای دارای تخم مرغ و پنیر**

☞ همیشه از لوازم آشپزی مخصوص مایکروویو و ضد گرما استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی برای پخت غذاها مناسب می‌باشند چرا که اجازه می‌دهند که امواج‌به طور یکسان در غذا نفوذ کنند.

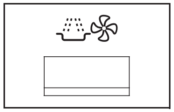
به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید. چرا که ظروف خیلی داغ می‌شوند.

در صورتیکه از پایه پایینی استفاده می کنید، نتیجه بهتری خواهید گرفت.

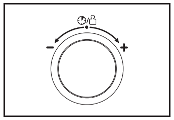
درب را باز کنید. غذا را بر روی صفحه گردان یا پایه پایینی قرار داده و بعد آن را بر روی صفحه قرار دهید و درب را ببندید. المنت حرارتی باید در موقعیت افقی باشد.



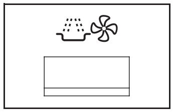
۱. تکمه( ) Microwave + Convection را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان خواهد شد.
( ) (حالت ترکیب مایکروویو حرارت)
600W(توان خروجی)



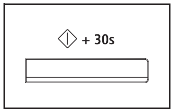
۲. دما را با فشار دادن تکمه( ) Microwave +Convection انتخاب کنید.
(دما: ۲۵۰ °C، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰)



۳. زمان پخت را با چرخاندن dial knob تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.



۴. سطح توان مورد نظر را با فشار دادن تکمه ( ) Microwave+Convection انتخاب کنید تا زمانیکه توان خروجی نمایان شود.(۶۰۰،۴۵۰، ۳۰۰،۱۸۰،۱۰۰)

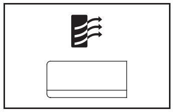


۵. تکمه( ) Start را فشار دهید.
نتیجه:
◆ پخت ترکیبی آغاز می‌شود.
◆ فر گرم شده و به دمای مورد نظر می‌رسد و سپس پخت مایکروویو ادامه پیدا می کند تا زمانی که پخت پایان یابد.
◆ به هنگامی‌که پخت تمام می‌شود، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

✉ در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید تکمه(Fast) Fast Preheat را فشار دهید.

استفاده از ویژگی بوزدایی (فقط (CE3280/CE3280T/CE3280F

بعد از پختن غذاهای بودار یا هنگامی‌که داخل فر پر از دود شده است از این ویژگی استفاده کنید.
ابتدا درون فر را تمیز کنید.



بعد از اینکه فر را تمیز کردید، تکمه Deodorize( ) را فشار دهید. صدای ۴ بوق را خواهید شنید.

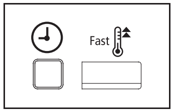
✉ زمان بوزدایی ۵ دقیقه تعیین شده است.

✉ شما همچنین می‌توانید زمان بوزدایی را با فشار دادن تکمه 30S+ افزایش دهید.

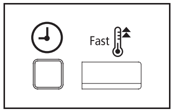
✉ حداکثر زمان بوزدایی ۶۰ دقیقه است.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما به یک برنامه ایمنی کودکان مجهز می‌باشد که شما را قادر به قفل کردن فر می‌کند تا کودکان یا هر شخص دیگری که آشنا به کار کردن با دستگاه نیست با آن کار نکند. فر را می‌توانید هر زمان که بخواهید قفل کنید.



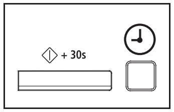
۱. تکمه های ( ) Clock و Fast Preheat(Fast) را در یک زمان فشار دهید (در حدود ۳ ثانیه)
نتیجه:
◆ فر قفل می‌شود.
◆ نشانگر "L" نمایان می‌شود.



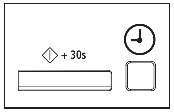
۲. برای باز کردن فر، تکمه های ( ) Clock و Fast Preheat (Fast) را به طور همزمان فشار دهید(در حدود ۳ ثانیه)
نتیجه: می‌توانید از فر در حالت معمولی استفاده کنید.

خاموش کردن بوق دستگاه

شما می‌توانید بوق دستگاه را هر زمان که بخواهید خاموش کنید.



۱. تکمه های ( ) Clock و ( ) STart را به طور همزمان فشار دهید. (در حدود یک ثانیه)
نتیجه: دستگاه برای نشان دادن پایان عملکرد بوق نمی‌زند.

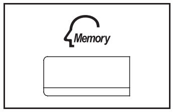


۲. برای روشن کردن بوق،تکمه های( )Clock و ( ) STart را دوباره به طور همزمان فشار دهید،(در حدود یک ثانیه)
نتیجه: فر به طور عادی کار می‌کند.

استفاده از ویژگی پخت *Memory*
(فقط *CE3280/CE3280T/CE3280F*)

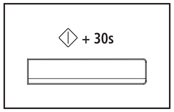
در صورتیکه به طور مداوم برخی غذاها را پخت‌می‌کنید یا همیشه آنها را گرم می‌کنید، می‌توانید زمان های پخت و سطوح توان را در حافظه فر ذخیره کنیدبنابراین دیگر نیازی نیست که هر بار آن را *reset* کنید.

ذخیره تنظیمات:



۱. برای برنامه ریزی ... سپس تکمه Memory ( )را فشار دهید.
تنظیمات یک بار (p نمایش داده می‌شود)
Reset کردن دوباره (p نمایش داده می‌شود)

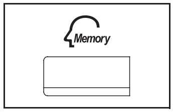
۲. برنامه زمان پخت معمولی را تنظیم کنید
(MW,Grill, MW+Grill, Convection Mw+Convection)



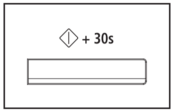
۳. تکمه Start ( )را فشار دهید.
نتیجه: تنظیمات شما در حافظه ذخیره می‌شود.

استفاده از تنظیمات:

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید.



۱. تکمه Memory ( ) را فشاردهید.



۲. تکمه Start ( ) را فشار دهید.
نتیجه: غذا طبق خواسته شما پخته می‌شود.

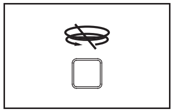
عملکرد توقف صفحه گردان به طور دستی

تکمه( ) *Tuntoble on/ off* با توقف صفحه گردان از چرخش به شما امکان استفاده از ظروف بزرگ که کل فر را پر می‌کند، می‌دهد
(فقط در زمان پخت دستی)

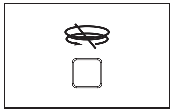
نتیجه پخت خیلی رضایت بخش نخواهد بود چون پخت به طور یکسان انجام نمی‌شود. توصیه می کنیم که در حین فرآیند پخت ظرف را با دست کمی بچرخانید.

هشدار! هرگز از صفحه گردان بدون غذای داخل آن استفاده نکنید.

دلیل: این کار سبب آتش سوزی یا صدمه به دستگاه می‌شود.



۱. تکمه Turntable on/off ( ) را فشار دهید.
نتیجه: صفحه گردان دیگر نمی‌چرخد.



۲. برای فعال کردن صفحه گردان، دوباره تکمه Turntable on/off ( ) را فشار دهید.
نتیجه: صفحه گردان شروع به چرخش می کند.

تکمه Turntable on/off ( ) را در حین فرآیند پخت فشار ندهید. قبل از فشار دادن این تکمه،Turntable on/off ( ) مرحله پخت را لغو نمایید.

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در مایکروویو، امواج مایکروویو باید بدون آن که منعکس و یا بوسیله سینیجذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند. بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید. اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت Microwave-safe میباشد، دیگر نگران آشپزی خود نباشید. جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.

لوازم	مناسب مایکروویو	نظریات
فویل آلومینیوم	✗ ✓	به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در بعضی از نقاط غذا استفاده شود. اگر فویل آلومینیوم خیلی به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیادی مصرف شده باشد،قوس الکتریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد.
صفحه عایق	✓	بیش از ۸دقیقه گرمای اولیه ایجار نکنید.
چینی و سفال	✓	چینی و سفال و سفال های لعابدار مناسب هستند،مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشد.
ظروف یکبار مصرف	✓	بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف میباشند.
بسته بندی غذاهای آماده		
• ظروف پلی استرن	✓	برای گرم کردن غذا، اگر بیش از
	✗	اندازه گرم شوند، ممکن است ذوب شوند.
• ظروف مقوایی		ممکن است آتش بگیرند.
• مقواهای بازیافتی یا نوارهای فلزی	✗	ممکن است قوس الکتریکی ایجاد کنند.
بلورجات		
• مخصوص فر یا میز غذا	✓	قابل استفاده هستند مگر آن که با نوار فلزیتزئین شده باشند.
• ظروف شیشه ای نازک	✓	برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی. اگر یک مرتبه گرم شوند، ممکن است ترک برداشته شوند، فقط برای گرم کردن استفاده میشوند.
• بطری های شیشه ای	✓	
فلز		
• سینی	✗	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یا قوس الکتریکی کنند.
• کیسه فریزر در بسته	✗	
کاغذ و مقوا		
• بشقاب، فنجان، دستمال آشپزخانه	✓	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی
• مقواهای بازیافتی	✗	ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند.
پلاستیک		
• ظروف	✓	به خصوص اگردر مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی از پلاستیک ها در اثر حرارت، تغییر شکل و یا تغییر رنگ میدهند. از ملامین استفاده نکنید.
• پوشش های چسبنده	✓	برای نگهداری رطوبت استفاده میشود. نباید با غذا تماس داشته باشند. هنگام برداشتن آنان مواظب باشید، چون از زیر آنان بخار خارج میشود.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	فقط در صورتیکه مورد تایید برای استفاده در فر باشند. نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آن ها را با چنگال سوراخ کنید.
مقواهای مومییا ضد چربی	✓	برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن

✓ **:پیشنهاد میشود**

✓✗ **:با احتیاط استفاده شود**

✗ **:غیر قابل اطمینان**

فارسی

مایکروویو

انرژی مایکرویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده، توسط آب، چربی و قند موجود در ماده غذائی جذب می‌شوند.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا می‌گردد.

پخت غذا

لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو

لوازم آشپزخانه مایکروویو برای کارآیی بیشتر باید قابلیت عبور از انرژی را داشته باشند.امواج مایکروویو بوسیله فلزاتی از قبیل‌مانند آلومینیوم،آهن و مس منعکس می‌گردند و می‌توانندبه سرامیک، شیشه، پلاستیک، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی‌نپزید.

غذاهای مناسب آشپزی با مایکروویو

خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکروویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها برنج،اسپاگتی، حبوبات، ماهی و گوشت، انواع سس و سوپ پودینگ ها، پیش غذاها و چاشنی ها را نیز می‌توان بوسیله مایکروویو پخت، به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق‌آماده می‌شوند، مناسب تر است.
برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات) به بخش نکته ها، تکنیک‌ها و روش ها مراجعه کنید.)

پوشش هنگام پخت

پوشش غذا به هنگام پخت بسیار مهم می‌باشد، زیرا وقتی بخار حاصله بوجود می‌آید، به پخت غذا کمک می‌کند. غذاها را به روش های مختلف می‌توان پوشاند. مثلاً بوسیله یک بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های پوشش چسبنده مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار

پس از پخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا، بسیار مهم می‌باشد.

زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات منجمد

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
کلم بروکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
نخود سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
لوبیا سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود، ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
سبزیجات مخلوط (از نوع چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۱۵]

فارسی

راهنمای پخت‌مرغ و اسپاگتی

برنج: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ درب دار استفاده کنید چون در هنگام پخت حجم برنج دو برابر می‌شود. وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار، غذا را هم زده و نمک و کره و ادویه های لازم را اضافه کنید.

توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت جذب نکرده باشد.

اسپاگتی: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید به آب جوش یک قاشق نمک اضافه کرده و خوب‌هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز شود.

در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا راهم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
بر نج سفید	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۶۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸/۵-۱۷/۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
مرغ (منجمد)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۶۰۰ وات	۲۱-۲۰ ۲۳-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج مخلوط (برنج+ برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
ذرت مخلوط (برنج+حبوبات)	۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
پاستا	۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. برای هر ۲۵۰گرم، ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد(۲-۳ قاشق) به آن اضافه نمائید. (مگر آنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد) برای جزئیات‌بیشتر به جدول مراجعه نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود.برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام‌کار، غذا را هم بزنید.

نکته: سبزیجات را به قطعات مساوی و یکسان خرد کنید. هر چه‌اندازه آن ها کوچکتر باشد، سریعتر پخته می‌شود.

تمامی‌سبزیجات تازه باید با توان کامل مایکروویو (۹۰۰W) پخته شوند.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کلم بروکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴/۵ ۸-۷	۳	تکه ها را به منظم در کنار هم قرار دهید. بخار را به طرف‌مرکز غذا هدایت کنید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶/۵-۶	۳	۷۵-۶۰ (۵-۶ قاشق مرباخوری) میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵/۵-۵ ۸/۵-۷/۵	۳	گل کلم را در اندازه های مساوی ببرید. کلم های بزرگ را به دو قسمت‌تقسیم کنید بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده ۳۰ میلی لیتر آب(۲قاشق) یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن را بپزید.
بادنجان	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	بادنجان ها را به قاچ های کوچک تقسیم کنید. یک قاشق چای خوری آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۲-۱/۵ ۳-۲/۵	۳	قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید. قبل از استفاده، آب آن را بگیرید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۵/۵-۵	۳	پیاز را قاچ کرده و یا نصف کنید. فقط ۱۵میلی لیتر آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	فلفل ها در اندازه های کوچک ببرید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و آن ها را در اندازه های کوچک و مساوی ببرید.
کلم قرمز	۲۵۰ گرم	۶-۵/۵	۳	کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید.

گرم کردن مجدد

مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می‌کند.از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول، زمان در نظر گرفته شده برای‌مایعات در دمای اطاق ۲۰+ تا ۱۸+ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۵+ تا ۷+ درجه سانتیگراد است.

پوشاندن و شکل دادن به غذا

از گرم کردن غذای زیاد مانند راسته گوشت خودداری کنید. چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می‌شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر، نتیجه بهتری می‌دهد.

توان مورد نیاز و به هم زدن

بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۹۰۰وات و بعضی نیز با ۴۵۰، ۶۰۰ و یا حتی ۳۰۰وات گرم می‌شوند.
برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید، به طور کلی، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می‌شوند را با توان کمتری گرم کنیم.
در هنگام گرم کردن آن را به هم زده و یا پشت و رو کنید.
در صورت امکان، قبل از استفاده از غذا، مجدداً آن را هم بزنید.
دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید. برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید.

آن ها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می‌شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خودداری کنید.
حداقل زمان گرم کردن را درنظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید.

زمان گرم کردن و انتظار

وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید، بهتر است زمان توصیه شده در جدول را یکبار مرور کنید.
همیشه مطمئن شوید که تمامی غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود. این زمان می‌تواند بین ۲-۴ دقیقه باشد.
مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها دقت لازم را به کار ببرید. همچنین به قسمت نکات ایمنی مراجعه کنید.

گرم کردن مجدد مایعات

همیشه یک زمان انتظار ۲۰ثانیه ای را پس از خاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تا حرارت به طور یکنواخت خارج شود. هنگام گرم کردن، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن‌مایعات آن ها را هم بزنید. برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده و قبل و بعد از گرم کردن آن را هم بزنید.

گرم کردن مجدد غذای کودک

غذای کودک

غذای کودک را داخل یک بشقاب سرامیکی بریزید و آن را درپوش پلاستیکی بپوشانید. آن را بعد از گرم کردن مجدد خوب هم بزنید. قبل از سرو تا ۲ دقیقه منتظر بمانید آن رادوباره هم زده و دما را بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده: بین ۳۰-۴۰ °C

شیر کودک

شیر کودک راداخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید و آن را بدون درب گرم کنید. هرگز بطری کودک را با درپوش روی آن گرم نکنید چون در صورت گرم شدن بیش از حد می‌ترکد. قبل از زمان انتظار و همچنین قبل از سرو آن را خوب تکان دهید. همیشه قبل از دادن شیر به کودک دمای آن را بررسی کنید. دمای آن باید کنتر از oC۳۷ باشد.

توضیح

غذای کودک باید قبل از سرو به منظور جلوگیری از سوختن کودک به دقت بررسی شود. از سطوح توان و زمان ها در جدول بعدی به عنوان یک راهنما برای گرم کردن غذای کودک استفاده کنید.

راهنمای پخت (ادامه)

گرم کردن مجدد غذا و شیر کودک

از توان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات+ گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ثانیه	۳-۲	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید.درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن‌را هم بزنید. زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقه است. مجدداآن را هم زده و حرارت آن را بررسی کنید.
پوره کودک (حبوبات+ شیر+میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ثانیه	۳-۲	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید.درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن‌را هم بزنید. زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقه است.مجدداً آن را هم بزنید. قبل از خواندن آن به بچه حرارت آن را به دقت بررسی کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۴۰-۳۰ ثانیه ۱دقیقه ۱-۱۰ دقیقه	۳-۲	آن را داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه‌بریزید و وسط صفحه گردان بگذارید.درب آن را بگذارید. قبل از خوراندن، خوب آن را تکان دهید زمان انتظار آن حدود ۲دقیقه است.حرارت آن را قبل از خوراندن به دقت بررسی کنید.

گرم کردن مجدد مایعات و غذا

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴فنجان)	۹۰۰ وات	۱/۵-۱ ۲/۵-۲ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵	۲-۱	آن را داخل فنجان بریزید و بدون درب آن را گرم کنید. ۱فنجان در مرکز، ۲فنجان مقابل یکدیگر و ۳فنجان را به شکل دایره قرار دهید. در زمان انتظار آن را در فر نگهدارید و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۳-۲/۵ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵ ۵-۴/۵	۳-۲	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. بادرب پلاستیکی آن را بپوشانید. بعد از گرم شدن و قبل از خوراندن آن را خوب هم بزنید.
خورشت (سرد)	۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵/۵-۴/۵	۳-۲	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
ماکارونی (با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴/۵-۳/۵	۳	ماکارونی (از قبیل اسپاگتی یا egg noodles) را روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. روی آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو غذا آن را هم بزنید.
اسپاگتی با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴	۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
غذای یک نفره (سرد)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۵/۵-۴/۵ ۶/۵-۵/۵ ۷/۵-۶/۵	۳	۲ تا ۳غذای یکنفره را در روی ظرف سرامیکی‌قرار داده و روی آن را بپوشانید.

فارسی

یخ زدایی

مایکروویو یکی از بهترین راه ها برای یخ زدائی مواد غذایی منجمد است.
مایکروویو به آرامیو در کوتاه ترین زمان ممکن، غذاهای منجمد را یخ زدائی می کند.

یخ مرغ منجمد باید قبل از پخته شدن کاملا ذوب شود.هر گونه نوارهای فلزی را برداشته و آن ها را ازبسته بندی خارج کنید تا تمامیآب موجود خارج شود.

غذاهای منجمد را در یک ظرف بدون پوشش قرار دهید آن ها را زیر و رو کرده تا هر گونه مایع اضافی خارج شود دل و جگر آن را درآورید.
غذا را هر چند دقیقه یکبار بررسی کنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.
در صورتیکه قسمت های نازکتر و کوچکتر غذای یخ زده در حال گرم شدن هستند می‌توانید آن ها را با قطعه های کوچک آلومینیوم در حین یخ زدایی ببندید.

در صورتیکه سطح بیرونی جوجه ها شروع به گرم شدن کرد، ذوب کردن را متوقف کرده و قبل از ادامه آنرا به مدت ۲۰دقیقه در ظرف بگذارید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خود بگذارید تا کاملاً یخ آنان آب شود.
زمان کاملیخ زدائی بستگی به میزان انجماد آنان دارد.
لطفاً به جدول بالا مراجعه کنید.

نکته: غذاهای تخت بهتر از غذاهای ضخیم و مقادیر کم بهتر از مقادیر زیاد یخ زدائیمی‌شوند. این نکته را هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذاهای مختلف مد نظر داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهای منجمد با دمای تقریباً ‎-18°C تا ‎-20°C درجه سانتیگراد از جدول روبرو به عنوان راهنما استفاده کنید.

کلیه غذاهای منجمد را با توان (۱۸۰ وات) یخ زدائی کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت چرخ کرده گاو استیک خوک	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم ۲۵۰ گرم	۶-۷ ۱۰-۱۲ ۷-۸	۱۵-۳۰	گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذاریدلبه های نازک گوشت را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان، آن را برگردانید.
مرغ قطعات جوجه مرغ کامل	۵۰۰ گرم (۲ تکه) ۱۲۰۰ گرم	۱۴-۱۵ ۳۲-۱۴	۱۵-۶۰	ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مرغ کامل رابا سینه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکیتخت قرار دهید. لبه های نازک مانند بال ها را با آلومینیوم بپوشانیدپس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی تکمه های ماهی ماهی کامل	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۶-۷ ۱۱-۱۳	۱۰-۲۵	ماهی های منجمد را در وسط یک بشقاب‌سرامیکی تخت قرار دهید. ا قطعات نازک ر زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه های نازک را با آلومینیوم بپوشانید. پس ازگذشت نصف زمان تعیین شدهآن را برگردانید.
میوه (دانه دار)	۲۵۰ گرم	۶-۷	۵-۱۰	میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد قرار دهید.
نان نان حلقوی (هر کدام ۵۰گرم) تست نان ساندویچی آلمانی	۲ تکه ۴ تکه ۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۱-۱/۵ ۲/۵-۳ ۴-۴/۵ ۷-۹	۵-۲۰	نان ها را به صورت دایره و یا عمودی (مثل یک برج) روی یک کاغذ آشپزی قرار داده و در وسط صفحه گردانبگذارید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده، آن ها را برگردانید.

فارسی

کباب پز

المنت های حرارتی کباب پز زیر سقف دستگاه قرار دارند. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه‌گردان در حال چرخش باشد، کار می‌کند. چرخش صفحه گردان باعث می‌شود که غذا به صورت یکنواخت برشته و سرخ شود. اگر کباب پز را ۴دقیقه قبل از شروع کار کنیم، غذاها زودتر سرخ می‌شوند.

لوازم مناسب برای کباب کردن

این لوازم باید ضد اشتعال بوده و فلزی باشند. هرگز از لوازم پلاستیکی استفاده نکنیدچون ذوب می‌شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

غذاهای مناسب برای کباب کردن همبرگر، بیکن، استیک، ماهی، ساندویچ، انواع نان ها و گوشت می‌باشند.

توضیحات مهم

هنگامیکه تنها از حالت کباب پز استفاده می‌شود دقت کنید که المنت حرارتی‌در زیر سقف در موقعیت افقی قرار داشته‌باشد.، به یادداشته باشید که غذا باید بر روی پایه بالایی قرار بگیرد. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو+ کباب پز

این حالت پخت غذا شامل انتقال حرارت ایجاد شده توسط کباب پز و امواج مایکروویو می‌باشد. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال گردش باشد، این حالت فعال‌می‌شود. به علت‌چرخش صفحه گردان، غذا به طور یکنواخت سرخ می‌شود. سه حالت‌ترکیبی (۲گانه) در این دستگاه‌وجود دارد، ۶۰۰وات+ کباب پز، ۴۵۰وات+ کباب پز، و ۳۰۰وات+ کباب پز.

لوازم آشپزی برای پخت در حالت مایکروویو+ کباب پز:

لطفاً از لوازمی‌برای آشپزی استفاده کنید که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند. لوازم‌آشپزی باید ضد اشتعال باشند. لوازم آشپزی فلزی را در حالت آشپزی ترکیبی (۲گانه) استفاده نکنید. از لوازم پلاستیکی‌استفاده نکنید، چون ذوب می‌شوند.

غذاهای مناسب پختن درحالت مایکروویو+ کباب پز:

غذاهای مناسب برای پختن در این حالت تمامی‌غذاهای پخته شده که نیاز به گرم کردن مجدد و سرخ شدن داشته باشند هم چنین غذاهائی که نیاز به زمان کوتاهی برای پختن و یا سرخ شدن داشته باشند هستند. این حالت برای سرخ کردن و پختن غذاهای ضخیم نیز مناسب است.(برای مثال جوجه که باید آن را در حین پخت زیر و رو کنید. (لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول کباب پز مراجعه کنید.)

توضیحات مهم

زمانی که از حالت ترکیبی (مایکروویو + کباب پز) استفاده می کنید، غذا باید در پایه بالایی قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت باید به صورت مستقیم بر روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل هایی در جدول روبرو مراجعه کنید.در صورتیکه می‌خواهید هر دو طرف غذا سرخ شود باید آن را برگردانید.

راهنمای پخت غذای تازه با کباب پز

کباب پز را قبلاً به مدت ۴دقیقه گرم کنید.

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	ازمان (دقیقه)	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
قرص های نان	۴قرص (هر کدام ۲۵گرم)	فقط کباب پز	۴-۳	۳-۲	قرص های نان را کنار یکدیگر روی پایه قرار دهید.
گوجه فرنگی کباب شده	۴۰۰گرم	۳۰۰وات+ کباب پز	۶-۵	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. مقداری پنیرروی آنها بگذارید. آنها را روی یک سینی‌پیرکس گرد یا تخت قرار دهید. سینی راروی پایه بلند بگذارید.
گوجه فرنگی کباب شده	۴تکه (۳۰۰گرم)	۳۰۰وات+ کباب پز	۵/۵-۴/۵	-	ابتدا نان ها را برشته کنید. آنها را روی پایه بلند قرار دهید. زمان انتظار ۳-۲دقیقه است.
نان برشته هاوایی (نان همبرگر ژامبون، آناناس پنیر)	۴قرص (۵۰۰گرم)	۳۰۰وات+ کباب پز	۷/۵-۶/۵	-	اول تکه های نان را برشته کنید، این نان برشته‌را در پایه بلند قرار دهید. ۲تا از تستها را مقابل‌یکدیگر مستقیماً روی پایه قرار دهید.زمان انتظار ۳-۲دقیقه است.
سیب زمینی پخته	۵۰۰گرم	۶۰۰وات+ کباب پز	۸-۷	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. دو عدد را مقابل‌هم و ۴عدد را به صورت دایره در اطراف و روی‌پایه بلند قرار دهید.
سیب زمینی پخته سیب زمینی رنده شده و سبزیجات (سرد)	۴۵۰گرم	۴۵۰وات+ کباب پز	۱۱-۹	-	آنها را در داخل یک سینی شیشه ای چهار گوش‌پیرکس بزرگ بریزید و روی پایه بلند قرار دهید.پس از تخته شدن ۳-۲دقیقه صبر کنید.
سیب پخته	۲ تکه ۴۰۰گرم	۳۰۰وات+ کباب پز	۷/۵-۶/۵	-	داخل سیب ها را خالی کرده و آن ها را با کشمش پر کنید.سیب ها را در یک ظرف شیشه ای مسطح بریزید. ظرف را مستقیماً بر روی پایه پایینی قرار دهید.
قطعات جوجه	۵۰۰گرم (۲ تکه)	۳۰۰وات+ کباب پز	۱۰-۹	۸-۷	قطعات مرغ را روغن بمالید و آن ها را به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. پایه را روی فلزی لعابی قرار داده و بعد از پختن ۳-۲دقیقه صبر کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت یک طرف (دقیقه)	زمان پخت طرف دوم (دقیقه)	دستور العمل ها
استیک گوشت (اندازه متوسط)	۴۰۰ g (۲قطعه)	فقط Grill	۱۳-۱۲	۱۲-۱۱	استیک های گاو را به روغن آغشته کنید. آنها را به صورت دایره ای بر روی پایه منزل قرار دهید. بعد ازکباب شده به‌مدت ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.
ماهی کبابی	۵۰۰-۴۰۰ g	۳۰۰W+ Grill	۱۶/۵ - ۵/۵	۵-۶	پوست ماهی کامل را به روغن آغشته کرده و ادویه درب اضافه کنید. دو ماهی‌رادر کنارهم به صورتی که دم یکی در کنار سر دیگری باشد، بر روی پایه بالایی قرار دهید. بعد ازکباب شدن به مدت ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.

پخت حرارتی

پخت با حرارت یک روش سنتی و شناخته پخت غذا در فرهای قدیمی است که با هوای داغ انجام می‌شود. المنت حرارتی و موقعیت پنکه در دیوار پشتی قرار دارد بنابراین هوای داغ در فر جریان پیدا می کند.

لوازم آشپزی برای پختن با حرارت

تمام لوازم آشپزی سنتی که در فرهای قدیمی‌استفاده می‌شوند مثل ظروف فلزی و سینی ها

غذای مناسب برای‌پخت حرارتی

غذاهایی که‌شامل نشاسته می باشند برای این حالت مناسب می باشند (کیک ها، پای هاو غیره)

مایکروویو + پخت حرارتی

این حالت، انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین زمان پخت به هنگام سرخ کردن‌و برشته کردن سطوح غذاها کاهش می‌یابد. پختن با عملکرد حرارتی روش سنتی و روش شناخته شده در فرهای قدیمی است که هوای داغ با یک پنکه واقع در پشت دستگاه در فر جریان می‌یابد.

لوازم آشپزی برای پختن غذاها در حالت مایکروویو+ پخت حرارتی

این گونه ظروف باید طوری باشند که امواج از آن ها عبور کنند. همچنین باید نشکن بوده‌و در برابر گرما مقاوم باشندظروفی که در حالت مایکروویو + کباب پز استفاده شده نیز مناسب می‌باشد.

غذاهای مناسب برای پخت حرارتی+ مایکروویو

انواع گوشت ها و جوجه و گراتین، کیک های اسفنجی و کیک های میوه، پای‌ها و کلوچه ها، سبزیجات برشته و نان ها می‌توانند در این حالت پخته شوند.

فارسی

راهنمای پخت حرارتی برای

فر را با عملکرد pre-heat گرم کنید تابه دمای موردنظر برسد. از سطوح توان و زمان ها در این جدول به عنوان دستورالعملهایی برای پخت حرارتیاستفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت یک طرف (دقیقه)	زمان پخت طرف دوم (دقیقه)	دستور العمل ها
پیتزا (پیتزای منجمد) (آماده و پخته شده)	۳۰۰-۴۰۰g	۶۰۰W+ ۲۲۰ °C	۹-۱۱	-	پیتزا را برروی پایه با لایی قرار دهید . بعد از پخت ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.
پاستا لازانیای منجمد	۴۰۰g	۴۵۰W+ ۲۰۰ °C	۲۰-۲۳	-	لازانیا را در یک ظرف پیرکس شیشه ای گذاشته یا آن را با همان بسته بندی در فر قرار دهید. (مراقب باشید که بسته بندی برای مایکروویو حرارت فر مناسب باشد). لازانیای منجمد را بر روی پایه ی پایینی بگذارید. بعد از پخت ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.
گوشت رست بیف گوشت بره (متوسط)	۱۲۰۰-۱۳۰۰g	۶۰۰W+ ۱۸۰ °C	۱۹-۲۱	۱۳-۱۱	گوشت بره گاو را به روغن آغشته کردهو به آن نمک، فلفل و ادویه اضافه کنید. آن را بر روی پایه ی پایینی قرار داده و ابتدا آن را از طرف ضخیم تر بگذارید. بعد از پخت آن را در فویل آلومینیوم گذاشتهو ۱۰-۱۵ دقیقه منتظر بمانید.
جوجه سرخ شده	۹۰۰-۱۰۰۰g	۴۵۰W+ ۲۲۰ °C	۱۶-۱۸	۱۲-۱۵	جوجه ها را به روغن آغشته کرده و ادویهاضافه کنید. ابتدا جوجه را به صورتیکه سینه آن را به طرف پایین باشد. بر روی پایه قرار دارد و سپس آن را برگردانید. ۵ دقیقه منتشر بمانید.
نان نان تازه (خمیر تازه)	۴ قطعه (۲۰۰ گرم)	فقط ۲۰۰°C	۱۳-۱۵	-	قرص های نان را به صورت دایره ای شکل بر روی پایه پایینی قرار دهید. به هنگام در آوردن از دستکش استفاده کنید. ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.
نان سیر (خنک شده، از قبل پخته شده)	۲۰۰g(۱ قطعه)	۱۸۰W+ ۲۲۰ °C	۱۰-۱۲	-	باگت های منجمد را داخل کاغذ پختقرار داده و بر روی پایه پایینی بگذارید.بعد از پخت ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت یک طرف (دقیقه)	زمان پخت طرف دوم (دقیقه)	دستور العمل ها
کیک کیک سیب (خمیر تازه)	۵۰۰g	فقط ۱۸۰°C	۴۰-۴۵	-	ضمیر تازه (۳۰۰g) را در یک ظرف فلزی مخصوص کیک دایره ای شکل (قطر ۱۸cm) بریزید. سیب های خرد شده را بر روی آنبریزید. کیک را بر روی پایه پایینیبگذارید. بعد از پخت ۵-۱۰ دقیقه منتظر بمانید.
ماشین های کوچک (خمیر تازه)	۱۲ ×۲۰g (۴۰۰-۵۰۰g)	فقط ۲۰۰°C	۱۵-۱۸	-	خمیر تازه را به طور یکسان در ظروف کلوچه بریزید. ظروف را بر روی پایه پایینی قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
کلوچه (خمیرتازه)	۱۰۰-۱۵۰g	فقط ۲۰۰°C	۹-۱۲	-	فر را از قبل گرم کرده و از بشقاب فلزی گرد یا بشقاب ضخیم استفاده کنید. کلوچه ها را بر روی بشقاب قرار دهید. آن را بر روی پایه پایینی بگذارید.
کیک منجمد	۱۰۰g	۱۸۰W+ ۱۸۰ °C	۱۸-۲۰	-	کیک منجم را به طور مستقیم برروی پایه پایینی قرار دهید. بعد از ذوب شدن یخ وگرم شدن ۱۵-۲۰ دقیقه منتظر بمانید.

نکات مهم

ذوب کردن کره

۵۰گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده و روی آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰وات توان، حدود ۴۰-۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

ذوب کردن شکلات

۱۰۰گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود، کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۴۵۰وات توان، حدود ۵-۳دقیقه آن را گرم کنید تا ذوب شود. یک یا دوبار هنگام ذوب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرزده

۲۰گرم عسل را داخل یک بشقاب گود کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۳۰۰وات توان حدود ۳۰-۲۰ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل ذوب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰گرم) را مدت ۵دقیقه داخل آب سرد بگذارید. پس از گرفتن آب ورقه ها، آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰وات توان حدود ۱دقیقه آنرا گرم کنید. پس از ذوب شدن آن را هم بزنید.

پختن کیک های تزئینی یخ زده ژله دار

۱۴گرم ژله آماده را با ۴۰گرم شکر و ۲۵۰گرم آب سرد مخلوط کنید. داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را بپزید، تا ژله شفاف شود. دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط) را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به‌اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰وات توان
حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید. بلافاصله آن را داخل شیشه مربای درب دار بریزید.

پختن دسر (PUDDING)

پودر پودینگ مخلوط را با شکر و شیر (۵۰۰میلی لیتر) و با استفاده از دستورالعمل ها مخلوط کرده و خوب‌هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۹۰۰وات توان، حدود ۷/۵-۶/۵دقیقه آن را بپزید. چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید.

بو دادن بادام

۳۰گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید. با ۶۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را حرارت دهید آن را به هنگام بو دادن به هم بزنید. بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند. هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

قطعات مشروحه زیر در مایکروویو شما باید مرتباً تمیز شوند تا از تجمع روغن و ذرات غذا بر روی دستگاه جلوگیری شود:

- **سطوح داخلی و خارجی**
- **درب و دزدگیرهای آن**
- **حلقه و صفحه گردان**

☚ **همیشه** مطمئن شوید که دزدگیر درب ها تمیز و به آسانی باز و بسته شوند.

☚ عدم نگهداری و نظافت مناسب دستگاه باعث خرابی سطوح داخلی شده و اثر مستقیم بر کارآئی دستگاه داشته و احتمالاً باعث صدمه دیدن دستگاه می‌شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم، آب گرم و کف تمیز کنید. سپس آن را شسته و خشک نمایید.

۲. هر گونه مواد غذایی ریخته شده و یا لکه روی سطوح داخلی و یا صفحه گردان را با پارچه و کف تمیز کرده، شسته و سپس خشک نمائید.

۳. برای از بین بردن ذرات سخت و خشک شده غذا و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیمو رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان به مدت ۱۰دقیقه آن را گرم کنید.

۴. در موقع لزوم قطعات قابل شستشو را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

✉ آب داخل منافذ و شیارهای تهویه نریزید. هرگز از وسائل ساینده یا حلال های شیمیائی استفاده‌نکنید. دقت لازم را هنگام تمیز کردن نوار درب به کار ببرید تا مطمئن شوید هرگز مواد غذائی:
- روی آن ها انباشته نشود
- مانع بستن راحت و کامل درب نشود.

✉ کلیه منافذ و حفره های فر را بلافاصله پس از هر بار استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز کنید.اما قبل از تمیز کردن صبر کنید تا فر مایکروویو کاملاً سرد شود.

✉ هنگام تمیز کردن قسمت بالایی داخل دستگاه، بهتر است تا گرم کن را در زاویه ۴۵قرار داده سپس دستگاه را تمیز نمائید.

تعمیر و نگه داری فر مایکروویو

نکات و ملاحضات ساده ای را هنگام نگهداری و سرویس مایکروویو مد نظر داشته باشید.

زمانی که درب و یا دزدگیر درب صدمه دیده است نباید از فر استفاده شود:

- **لولا شکسته است**
- **دزدگیرهای خراب است**
- **قاب فر خراب یا فرورفته است**

فقط پرسنل متخصص و با تجربه باید تعمیر و سرویس مایکروویو را انجام دهند.

هرگز قاب خارجی فر را برندارید. اگر دستگاه عیب داشته و نیاز به سرویس دارد و یا در ارتباط با مشکل آن شک دارید:

- آن را از پریز برق جدا کنید.
- با نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اگر می‌خواهید از دستگاه به طور موقت استفاده نکنید یک مکان خشک و بدون گرد و خاک را انتخاب نمائید.

- **علت**: گرد و خاک و رطوبت بر کارکرد قطعات داخلی دستگاه اثر منفی می‌گذارند.
  این فر مایکروویو برای فعالیتهای تجاری مناسب نیست.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در تلاش است تا کیفیت محصولات خود را بهبود ببخشد.

بنابراین مشخصات و دستورالعمل های ارائه شده مربوط به این دستگاه ممکن است بدون اعلام قبلی تغییر کند.

منبع برق	۲۳۰ولت ~ ۵۰ هرتز AC
مصرف برق حداکثر توان مایکروویو کباب پز(المنت حرارتی) حرارتی(المنت حرارتی)	 ۳۱۰۰ وات ۱۴۰۰ وات ۳۰۰ وات حداکثر ۲۰۵۰وات
توان خروجی	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات [IEC-۲۰۵۰]
فرکانس کارکرد	۲۴۵۰مگاهرتز
ابعاد (طول×عرض×ارتفاع) سطح خارجی دستگاه داخل دستگاه	 ۵۵۶×۵۷۸×۳۲۴ میلی متر ۳۷۵×۳۹۲×۲۵۱میلی متر
حجم	۱.۳ فوت مکعب
وزن خالص	 تقریبا ۲۴ کیلوگرم

ELECTRONICS

در صو رت داشتن هرگونه سوال یا پیشنهاد در رابطه با محصولات سامسونگ با مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید.